

MAISON  
**JEAN LORON**  
DEPUIS 1711

**SAINT-AMOUR**  
*Appellation d'Origine Protégée*



**REGION**

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

**WINEMAKER** Jean-Pierre Rodet

**SOL**

Situé sur la mi-côte sud-est du vignoble de Saint-Amour, sur les lieux-dit Les Billards (1,80 ha), Le Carjot (0,56 ha) et Vers L'Eglise (2,47 ha). Sol de Piémonts et alluvions anciennes, très argileux, hydromorphes avec quelques zones sur granite très altéré profond.

**VINIFICATION & ELEVAGE**

Macération traditionnelle avec une cuvaison de 15 jours environ en cuves grillées. Elevage en cuves pendant au moins 9 mois.

**NOTES DE DEGUSTATION**

Dans le verre, une robe grenat intense et dense caractérise ce millésime solaire. Les arômes de petits fruits rouges mêlés à une note épicée de chocolat se dévoilent rapidement. En bouche, l'attaque est ronde et souple, puis une structure généreuse avec de beaux tanins fondus persiste longuement. La finale gourmande offre des notes agréables de fraises et de framboises.

**ACCORDS METS & VINS**

Ratatouille, poulet à l'estragon, terrine de lapin, tarte aux fraises.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** de 2 à 5 ans

**RECOMPENSES**

- Millésime 2017 - Wine Advocate 2018 - 90/100
- Millésime 2016 - Guide Hachette 2018 - 1 étoile
- Millésime 2016 - Concours des Grands Vins du Beaujolais 2017 - Médaille d'Or



**DOMAINE**

La propriété appartient depuis le 18<sup>ème</sup> siècle aux descendants de Jean Loron. On retrouve dans de vieux livres de comptes des noms de la haute société d'époque. Vente de 10 pièces au Marquis de Turgot, ministre des finances de Louis XVI ou encore au Comte de Choiseul.



Dégustation



Les vignes



Les vendangeurs

