MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

COTEAUX BOURGUIGNONS

Appellation d'Origine Protégée

Duc de Belmont

REGION
France / Bourgogne

CEPAGE Chardonnay

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

SOL
Sols calcaires et marno-calcaires, caillouteux

VINIFICATION & ELEVAGE
Les raisins sont récoltés à maturité optimale ; vinification classique et élevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION
C'est avec une robe d'or pâle, limpide et brillante, que se présente ce vin au nez délicat, marqué par des notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs. La bouche est vive et fraîche, avec une finale tonique mettant en valeur les notes citronnées et florales.

ACCORDS METS & VINS
Pâtes à la carbonara, sole, andouillette à la moutarde, camembert

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE de 2 à 5 ans

RECOMPENSES
- Millésime 2015 - Guide Gilbert et Gaillard 2016 - Médaille d'Or
- Millésime 2015 - Sakura 2017 - Argent

DOMAINE
Cette nouvelle appellation, née par décret du 24 novembre 2011, s'étend sur le territoire de la Grande Bourgogne, de Chablis en Bourgogne au Beaujolais. Elle est issue des cépages composant la Grande Bourgogne (Pinot Noir, Gamay Noir, Chardonnay et Aligoté).

Grappe de Chardonnay

Le vignoble

Moment de dégustation

Pontanevaux - 71570 La Chapelle de Guinchay - +33(0)3 85 36 81 20 - vinloron@loron.fr - www.loron.fr