



Jean®

By JEAN LORON



Partage et Authenticité

Cépage : Gamay Noir

Terroir : Les vignes produisant Jean sont essentiellement plantées sur les coteaux situés aux portes de Lyon. Leurs racines sont solidement ancrées dans une roche granitique formée il y a 320 millions d'années. Le Gamay Noir ne pouvait donc rêver meilleur sol où s'épanouir que ce berceau de granite, à la fois drainant et aéré.

Vinification : Issus de parcelles sélectionnées pour leur parfait état de maturité, les raisins sont triés puis égrappés partiellement. La macération est assez longue avec un contrôle rigoureux des températures. Le but : extraire la matière polyphénolique la plus en douceur possible pour obtenir des tanins souples et de la sucrosité.

Elevage : Jean est élevé en cuves sur lies fines afin de lui apporter toute sa complexité.

Dégustation : Jean se pare d'une couleur intense profonde, pourpre, grenat à reflets violines. Au nez, il présente une touche réglissée ainsi que des notes épicées et minérales, avec une belle maturité sur la mûre et la myrtille. Sa bouche est tout en rondeur avec une sucrosité agréable. L'équilibre est parfait. Facile d'accès, Jean est plein de fraîcheur et nous laisse sur une finale très souple.

*Jean aime les moments simples, jolis et vrais,
le partage et la complicité...*



www.vindejean.com