MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

RÉGNIÉ

Appellation d'Origine Protégée

Château de la Pierre

REGION
France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL
Sol sableux sur granite altéré

VINIFICATION & ELEVAGE
Vendanges manuelles, Vinification de 12 jours en grappes entières. Élevage sur lies fines en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION
Ce Régnié présente une robe d'un rubis profond à reflets violacés. Le nez est d'une belle intensité et dégage d'élégantes notes de fruits noirs: cerise, cassis et mûre, avec une pointe de réglisse. La bouche est soyeuse, avec de beaux tanins mûrs et une acidité équilibrée. La finale est expressive et particulièrement longue et gourmande.

ACCORDS METS & VINS
Sushis, mignon de porc aux champignons, purée de pommes de terre, mi-cuit au chocolat

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 3 à 5 ans

DOMAINE
Erigé au 12ème siècle, le Château de la Pierre était l'un des principaux points fortifiés qui assurait la défense de la capitale des Sires de Beaujeu. Propriété de la maison Loron, il couvre une superficie de 12 ha de vignes d'environ 50 ans.

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