MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

Récolte 2011

MOULIN À VENT

Appellation d'Origine Protégée

Champ de Cour

REGION
France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

MILLESIME 2011
C'est un millésime très précoce (vendanges dès le 24 août). Les raisins sont petits, noirs et très sains. La maturité est superbe, équivalente à 2009 mais l'acidité est plutôt basse.

SOL
Blotties au bas du moulin et exposées est-sud est sur un terroir de granit, riche en minéraux, sur le climat "Champ de Cour".

VINIFICATION & ELEVAGE
Sélection des plus belles parcelles, les raisins sont délicatement éraflés. Cuvaison entre 25 et 35 jours. Elevage en fûts sur lies fines pendant une durée de 8 à 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION
Ce vin offre une palette de parfums variés qui évolueront au cours de son vieillissement sur des arômes de torréfaction, réglisse, kirsch et fruits confits.

ACCORDS METS & VINS
Rillettes de lapin, des pavés d'agneau grillés, grillades de porc ou encore un poulet basquaise

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE De 3 à 8 ans

RECOMPENSES

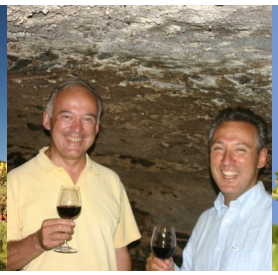
- Concours International du Gamay 2013 - Médaille d'OR
- View from The Cellar - 91+

VIEW FROM THE CELLAR

DOMAINE

Xavier et Nicolas Barbet sont des héritiers de la famille Jean Loron, ils représentent la 8ème génération. Au début du XVIIIeme siècle, Jean Loron exploitait déjà des parcelles dans ce secteur. Attachés au terroir de MOULIN-A-VENT, les deux frères Xavier et Nicolas ont acheté en 2006 les vignes de ce petit domaine familial.

Le Moulin A Vent



Xavier et Nicolas Barbet

la vigne

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