

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

Récolte 2015

SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

Clos des Billards

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

MILLESIME 2015

Les rouges sont charnus et colorés, intenses, somptueux. Certainement un des plus grands millésimes jamais produit en Beaujolais. La récolte est très petite en volume.

SOL

Situé sur la mi-côte sud-est du vignoble de Saint Amour au lieu dit "Les Billards". Le Clos des Billards est issu de sols sablonneux, de cailloutis gréseux et de veines argileuses.

VINIFICATION & ELEVAGE

Une vinification traditionnelle à la bourguignonne pendant 20 jours et un « chapeau grillé » pour maintenir les raisins dans le jus en fermentation, favorisent une meilleure extraction des tannins.

NOTES DE DEGUSTATION

Les vins du clos sont charnus et typés avec des arômes d'épices, de pêche et de myrtille. Ils vieilliront avec bonheur.

ACCORDS METS & VINS

Poulet de Bresse et plus généralement des viandes grillées ou en sauce ou avec des langoustines.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 5 à 10 ans

DOMAINE

La propriété appartient depuis le 18ème siècle aux familles Barbet et Teissier. 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

