



Appellation : Vin de France

Dénomination : Bon Pote

Le domaine : Maison Jean Loron

Implantée en plein cœur du Beaujolais et du Mâconnais, la Maison Loron détient plusieurs propriétés emblématiques de la Région dont le Château de la Terriere, Le Château de Bellevue et les Domaines Auvigues sur Pouilly Fuissé. Ses racines sont définitivement ancrées dans la région et elle exploite quelques-uns des Terroirs les plus reconnus. Loron est engagé depuis de nombreuses années dans une viticulture durable par conviction.

Pour cette cuvée décomplexée, le vigneron Frédéric Maignet s'est amusé à marier deux grands cépages emblématiques de la Maison : Le gamay et le Syrah. Ce vin appelle la convivialité et le partage tout en restant accessible avec des élevages légers.

Le terroir : Argilo-calcaire

Les Cépages : Gamay et Syrah

Elevage : Cuve inox

Formats disponibles : Bouteille 75 Cl.

Notre appréciation :

Avec son nez intense de fruit, sa bouche fraîche et croquante et ses tanins fondus, la cuvée Bon Pote se partage et s'apprécie tout au long du repas. De l'apéritif au dessert en passant par les plats épicés et les fromages frais, il sera l'allié de vos moments de partage entre amis et en famille !

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

