

Jean Loron Chateau de la Balmondriere Saint-Veran

Вино Жан Лоран Шато де Бальмондьер Сан-Веран, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Маконе

Производитель: Jean Loron

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: применяются методы органического виноделия

Выдержка: 8 месяцев на тонком дрожжевом осадке

Крепость: 13% об.

Цвет: соломенный

Аромат: раскрывается цитрусовыми оттенками грейпфрута, мандарина и лимона, нотками зеленого яблока, манго и персика, усиленными легкими штрихами кремня

Вкус: покоряет своей впечатляющей сложностью, утонченностью и амплитудой, раскрывая богатую палитру оттенков, поддерживаемую бодрящей свежестью, кремовой текстурой и яркой минеральностью

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из рыбы и птицы, улитками, ризотто и козьим сыром

История начинается более 300 лет назад с Жана Лорона на крутых склонах Божоле, в самом сердце деревни Шена. В отличие от своих родителей, которые, как и многие фермеры того времени выращивали различные сельскохозяйственные культуры, в том числе виноград, Жан решил специализироваться только на виноградарстве.

Жан Лорон начинает с винификации нескольких виноградников, отнесенных к категории Премье Крю в Божоле и Бургундии, с целью получения идеального сырья для создания вин высшего качества.

За прошедшие годы потомки Жана Лорона установили прочные партнерские отношения с престижными именами. Например, в 1945 году произошла коллаборация с Louis JADOT в Боне.

Наконец, в 2016 году руководства переходит от **Ксавье Барбе**, представителя 8-го поколения Лоронов, к **Филиппу Барде**, родом из Божоле, который является тонким знатоком Бургундии и знаменует собой поворотный момент в истории Дома.

