



Jean®

By JEAN LORON

Partage et Authenticité

Cépage : Chardonnay

Vignobles de Chardonnay : Les vignes sont essentiellement plantées sur des coteaux caillouteux et calcaires en altitude, dans le sud de la France. Les nuits fraîches permettent de compenser le fort ensoleillement de la journée.

Date de vendange : 1ère quinzaine de septembre 2022

Vinification : Vinification traditionnelle à température régulée à 18°C. Elevage sur lies fines et maîtrise des fermentations malo-lactiques pour conserver l'acidité. Conservation en cuve thermorégulée sous gaz inerte pour préserver les qualités aromatiques du cépage Chardonnay. Mise en bouteille avec maîtrise de l'oxygène dissout. Bouchage sécurisé Diam afin de garantir la pureté sensorielle du vin.

Dégustation : Jean se pare d'une couleur brillante jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il présente des notes d'agrumes, de litchis et de fleurs blanches avec une touche minérale. Sa bouche est tout en rondeur avec une sucrosité agréable. L'équilibre est parfait.

Facile d'accès, Jean Chardonnay est plein de fraîcheur et nous laisse sur une finale persistante, très souple et tout en douceur.

Caractères distinctifs : Jean, Chardonnay, se distingue par son caractère aromatique agrumes et minéral et par sa souplesse et rondeur en bouche.

Degré : inférieur à 12,5% vol.

Sucre résiduel : inférieur à 2 g

Vin de France



www.vindejean.com

Pontanevaux - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY (FRANCE) + 33 (0) 3 85 36 81 20

R.C MACON B 687 150 276 – SIRET 687150276 00016 – N°TVA : FR50687150276 – S.A.S AU CAPITAL DE 1 361 760 €