MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

PRIMEURS 2026

Novembre - Le mois des Beaujolais nouveaux

Disponibilté sur picking

*La consommation des **vins nouveaux** est une coutume plus que traditionnelle.*
*Les débitants de boisson, les "bouchons", les "épiciers porte-pot" de la région de Lyon sont les premiers à goûter les vins nouveaux. Dès les vendanges achevées, au début du XXème siècle, ils viennent dans le vignoble chercher les vins et répondre ainsi à la demande de leurs clients en "**raflant" les meilleures cuvées.***

D906 Pontanevaux - 71570 La Chapelle de Guinchay - France - 03 85 36 81 20 - maisonjeanloron@loron.fr - ***www.loron.fr***

Beaujolais

Tradition Non filtré/Vieilles Vignes



Une belle robe pourpre parée de reflets violacés. Intenses, concentrés et riches, on distingue au nez de jolis arômes de fruits noirs (cassis, cerise) et de fruits rouges (framboise, fraise des bois).

Cette cuvée emblématique est signée Loron.

Beaujolais

Pierre Dupond



Paré d'une délicate robe framboise, ce Beaujolais Nouveau séduit dès le premier regard. Son nez expressif dévoile de subtils arômes de fruits rouges, à la fois acidulés et ronds. En bouche, il offre une sensation immédiate, tout en légèreté et en fraîcheur, pour un plaisir simple et sincère.

Beaujolais

Domaine de Cornillac



Paré d'une robe rouge intense et profonde, ce vin dévoile une belle complexité aromatique, où les petits fruits noirs s'entrelacent avec de subtiles notes de réglisse. Le nez, ample et expressif, annonce une bouche riche et généreuse.
Issu d'une démarche respectueuse de son environnement, il bénéficie de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), reflet d'un engagement sincère pour une viticulture durable.

Beaujolais

Le Mouflet



Les vignes sont cultivées selon une approche naturelle et respectueuse. À l'automne, quelques moutons viennent paisiblement pâturer entre les rangs. La bouche se révèle juteuse et gourmande, portée par de délicats arômes de groseille et de framboise. La finale, fraîche et subtilement poivrée, prolonge la dégustation avec vivacité et caractère.

Beaujolais rosé

Le Mouflet



Les vignes sont cultivées selon une approche naturelle et respectueuse. À l'automne, quelques moutons viennent paisiblement pâturer entre les rangs. La bouche se révèle juteuse et gourmande, portée par de délicats arômes de groseille et de framboise. La finale, fraîche et subtilement poivrée, prolonge la dégustation avec vivacité et caractère.

Beaujolais

French Cancan



Frivole et délicieusement irrévérencieux, ce Beaujolais Nouveau séduit par sa fraîcheur éclatante et sa gourmandise assumée. Sa bouche, vive et légère, s'exprime à travers de savoureuses notes de fruits rouges, pour un plaisir immédiat et sans détour.

Beaujolais

Vini l'Ourson/Sans Sulfites Ajoutés



Ce Beaujolais est issu de vieilles vignes 100% Gamay Noir. Elles se situent sur des coteaux plein sud, près des villages de Lantignié, Régnié et Corcelles en Beaujolais. L'approche est traditionnelle, la vinification et la mise en bouteille se font naturellement Sans Sulfites Ajoutés. Il en résulte un vin vivant, au nez de violette et de fruits rouges avec une bouche équilibrée, soyeuse et délicate.

Beaujolais

Les Repentis Bio/Sans Sulfites Ajoutés



Issu de vignobles biologiques situés autour de Lantignié, Régnié et Le Perréon, ce vin reflète un terroir de granite rose exposé plein sud. Le nez, intense et élégant, dévoile des arômes de fruits noirs mûrs. La bouche offre une belle rondeur et une matière généreuse, parfaitement équilibrée. L'ensemble se distingue par une structure harmonieuse et précise. La finale, longue et fraîche, prolonge agréablement la dégustation.

Beaujolais

Elybelle



Élaboré à partir de Gamay noir à 100 %, ce vin est issu d'une vinification traditionnelle beaujolaise en grappes entières, avec une cuvaison d'environ six jours. Il présente une robe rouge cerise éclatante, annonçant un nez expressif aux arômes de fruits rouges, dominé par le cassis, la fraise et la framboise. La bouche, à la fois fruitée, fraîche et structurée, révèle une belle intensité. L'ensemble se distingue par un équilibre entre vivacité et puissance.

Beaujolais-Villages

Sélection de la Terrière



Le Château de la Terrière se dresse face au Mont Brouilly depuis le XIVème siècle. Il a rejoint les Domaines Loron depuis 2003. Ce vin est issu de la selection du château.

Sa robe est d'une couleur pourpre intense avec des reflets violines. Son nez est très aromatique avec des arômes de fraises et de cerises. Riche en bouche, c'est un Beaujolais-Villages haute couture.

Beaujolais-Villages

Pierre Dupond



La robe rouge grenat de ce gamay est profonde et brillante, parée de jolis reflets pourpres. Le nez développe des notes intenses de fruits noirs bien mûrs et de confiture de fraise. En bouche, on retrouve la complexité du nez avec une très belle structure aux tanins ronds, fondants. Ce vin présente un parfait équilibre et une belle fraîcheur.

Beaujolais-Villages

Château des Maladrets



Le nez est très aromatique avec des arômes de fraises et de cerises. Riche en bouche, c'est un Beaujolais-Villages haute couture.

Le Château de la Terrière se dresse face au Mont Brouilly depuis le XIVème siècle. Il a rejoint les Domaines Loron depuis 2003 et s'étend sur près de 48 hectares sur les appellations Brouilly, Régnié et Beaujolais-Villages.

Mâcon-Villages

Pierre Dupond



Ce délicieux vin blanc primeur gagne du terrain, trouvant des amateurs dans le monde entier. Il devient lui aussi un classique.

Quelle autre région que celle du mâconnais, voisine la plus proche du Beaujolais et berceau du Chardonnay, serait capable de produire un vin aussi mnéral, floral et frais, aussi charmeur ?