



Jun 2014
Millésime 2012
85/100



Concours 2015
Médaille d'Or
Millésime 2013



Concours 2014
Médaille d'Or
Millésime 2011



Concours 2014
Médaille Or
Millésime 2011
Médaille Bronze
Millésime 2012
Concours 2013
Médaille Bronze
Millésime 2012



Guide internet 2015
Millésime 2011 : 14,5/20



Le Château de la Pierre



Guide 2014
Millésime 2011



Jules Chauvet, grand vigneron originaire du Beaujolais et chercheur scientifique, était animé d'une grande force de conviction. Père du mouvement des VINS NATURELS, il expliquait : « l'idéal serait de ne pas sulfiter, il faudrait alors être sur de la vendange et de soi-même ».

Grâce à une viticulture respectueuse de l'environnement et un savoir faire pointu de notre vinificateur, la Maison Jean Loron a pu, cette année, vous offrir un vin de terroir qui a fermenté naturellement, sans ajout de sulfite, depuis la vendange, jusqu'au chai et à la mise en bouteille.

Vendanges manuelles, fermentation traditionnelle en grappe entière en milieu anaérobie pour protéger le vin. Élevage sur lie qui a des pouvoirs antioxydants.

Il en résulte un vin vivant, avec des arômes de fruits purs et authentiques.

Maintenir les bouteilles au frais (à une température inférieure à 18°) et à consommer rapidement après ouverture.



Jules Chauvet, famous winemaker and researcher from the Beaujolais Region, was the first to experience winemaking without sulphites. He explained: « Ideally, it is better not to add sulphites; however, you need to be sure of the quality of the grapes and of yourself ».

Thanks to an exceptional vintage 2009, eco-friendly wine growing practices, and the knowledge and expertise of our winemaker, the Maison Loron is able to offer you this naturally fermented wine free of added sulphites, from the vineyard to the cellar to the bottle.

The result is a vibrant wine, authentically rich in pure fruit aromas.

Maintain the bottles at a fresh temperature lower than 18° C and consume rapidly after opening.



Guide 2015
Millésime 2012 :
14,5/20



Millésime 2009 - 16,5/20
Millésime 2010 - 15,5/20



Revue n° 8 Avril 2012
17/20 (Mil 2010)



Millésime 2009 : 16,5/20



Avril 2012- Citation
Millésime 2009



N° 559 – Mars 2012
Millésime 2010

Sélectionné sur www.autrementvin.com