



Sélectionné sur www.autrementvin.com

Wine Spectator

Sept 2013 – p.112 : 90/100
Janv./Fév. 2013 – p. 102 : 90/100



Guide 2014
Millésime 2011 - 1*

Mon frère Nicolas et moi-même avons acheté en 2006 ces vignes de Moulin-à-Vent sur les climats prestigieux de Champ de Cour, les Perelles et Bruyères des Thorins. Travail du sol, enherbement de certaines parcelles, apport d'humus végétal naturel, contrôle sévère des rendements, ont permis de produire un raisin de qualité.

Une vinification traditionnelle à la bourguignonne : égrappage, longue macération de 20 à 25 jours, élevage partiel en fût, permettent d'obtenir un vin complexe et structuré.

Avec une robe grenat soutenu, des arômes de fruits cuits et de sous-bois, une bouche fondue et pleine de charme ; c'est un vin qui se mariera harmonieusement avec des viandes rôties ou des terrines.

Xavier et Nicolas Barbet



Millésime 2011
16,5/20



Concours 2013
Millésime 2011



N° 572 – Juin 2013
Millésime 2012
N° 559 – Mars 2012
Millésime 2010



Médaille d'Argen
Concours 2013
millésime 2011
Concours 2015
millésime 2013

JEAN LORON
depuis 1711



Guide 2015
Millésime 2012



Guide web 2015
Millésime 2011:14,5/20 & 2013:14/20
Guide web 2012 & 2013
Millésime 2009



1 Etoile
Millésime 2011



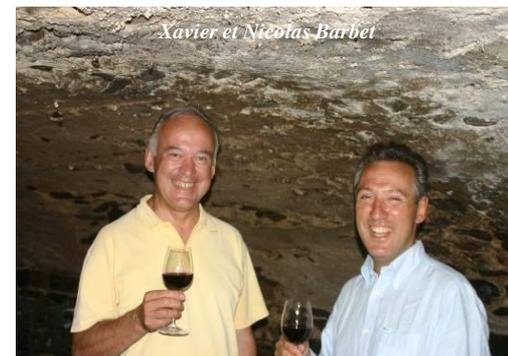
Jancis Robinson
JancisRobinson.com



Guide 2014
Millésime 2011



Dégustation 2015
Millésime 2011
91/100



Xavier et Nicolas Barbet

In 2006 my brother and I purchased prestigious Moulin-à-Vent vineyards in the climats of Champ de Cour, les Perelles and Bruyères des Thorins. To get the very best out of this "terroir", we use traditional cultivating practices. Working the soil, growing grass on some plots, adding natural vegetal humus and having a strict control of the yields are all factors that have allowed the production of high quality grapes. We decided to use the traditional burgundian vinification method : de-stemming, a long maceration period (20-25 days) and aging in oak barrels. This enables us to produce a complex and structured wine.

With its dark red colour, its aromas of stewed fruits and undergrowth, this wine will go perfectly with roasted meat.

Xavier et Nicolas Barbet



Revue n° 10 - Avril 2013 - 16,5/20 (Mil 2011)
Revue n° 8 - Avril 2012 - 15,5/20 (Mil 2010)
Revue n° 99 - Avril 2011 - 15,5/20



Millésime 2011
15/20



Concours 2015
Mill. 2013 - Or



Concours 2012
Millésime 2009



Millésime 2011



Guide 2013
Millésime 2009 : 92/100



Guide 2015
Millésime 2011
16/20



Mill. 2012
1 Etoile

1846 Route Nationale 6 71570 Pontanevaux (France) ☎+33 (0) 3 85 36 81 20 – vinloron@loron.fr – www.loron.fr