



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Les Jacques Syrah 2021

Château de Jacques



Pris 211 kr  
nr JA1201 - 750 ml

**Ursprung** Beaujolais Bourgogne

**Druvor** Syrah

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Sten och lerjord

**Information** Från en region känd för att göra vin av druvan gamay beslutade Chateau des Jacques sig för att testa Syrah med tanke på den senaste tidens torka och temperaturökning. Idén är inte så dum eftersom Beaujolais inte ligger långt ifrån norra Rhone. 2018 släpptes den första årgången och efter fin respons bestämde de sig för att fortsätta tillverka vinet.

**Karaktär** Rik och komplex stil. Ren frisk vital frukt med inslag av mörka bär, örter och fat. Lång lagringspotential.

**Lagring** Vinet lagras i tio månader på både nya och använda ekfat. Eken kommer från Alliers, Limousin och Nivernais.

**Passar till** Passar till rätter av nötkött, fet fågel, krämig pasta eller smakrika vegetariska rätter.

## Om producenten

Med rötter från 1500-talet är Château des Jacques en av de mest historiska och kvalitetsdrivna producenterna i Beaujolais. Det nuvarande slottet byggdes på 1800-talet och egendomen var länge en av regionens främsta, innan Beaujolais tappade anseende under 1900-talet.

En ny era inleddes 1996 när Maison Louis Jadot tog över och satsade på kvalitet, hållbar odling och klassisk vinmaking inspirerad av Bourgogne. I stället för kolsyrejäsning används traditionell skalmaceration i stål- och cementkar, vilket ger strukturerade, eleganta viner med lagringspotential.

Egendomen omfattar utvalda lägen i Moulin-à-Vent, Morgon och Fleurie, samt ett vitt vin på Chardonnay. Château des Jacques visar tydligt att Gamay kan nå samma höjder som Pinot Noir – men till ett mycket mer tillgängligt pris.