



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sprit

Marc de Bourgogne Ch des Jacques 70cl 2000

Château de Jacques



Pris 899 kr
nr JA2801 - 700 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne

Druvor Gamay

Alk. halt 46.3%

Jordmån Kalkrik jordmån

Information Château des Jacques är en av få domäner som gör vin från avskalade druvor. Denna Marc de Bourgogne är därför relativt unik eftersom den är gjord av druvan Gamay

Karaktär Stor doft av vanilj, brioche, aprikoser och russin. Smaken är en kombination av kraft och mjuka, fruktiga smaker.

Vinifiering Efter alkoholjäsningen pressas druvorna. Juicen används för att producera vin och den "fasta delen" som består av druvskal destilleras en gång.

Lagring Marc de Bourgogne har lagrats på ekfat

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 vinmakning 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.