

Rött vin

Moulin-à-Vent Grand Carquelin 2021

Château de Jacques

Pris 319 kr
nr LJ3001 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Moulin-à-Vent

Druvor Gamay

Alk. halt 13%

Jordmån Granit

Information Louis Jadot köpte Château des Jacques år 1996. Egendomen omfattar 27 hektar vingårdar i Moulin-à-Vent. Druvorna kommer från vingården Carquelin som ligger söderut i Moulin-à-Vent och erbjuder en jordmån som är djup och rik.

Karaktär Rik och komplex i elegant stil. Ren frisk frukt, bärig smak med inslag av fat, skogshallon, färska örter, blåbär, lakrits och körsbär.

Vinifiering Druvorna plockas och sorteras för hand, avstjälkas och får sedan macerera långsamt under 3-4 veckor. Jäsningen sker sedan utan tillsatt jäst med regelbunden nedtryckning och överpumpning av skalmassan. Vinet lagras i tio månader på både nya och gamla ekfat. Vinet håller för lagring en längre tid.

Passar till Rätter av kyckling, fläsk eller grönsaker

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.