



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Moulin-à-Vent Rochegres 375 ml 2019

Château de Jacques



Pris 185 kr
nr JA2702 - 375 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Moulin-à-Vent

Druvor Gamay

Alk. halt 13.5%

Jordmån Grund jordmån med lera och quartz

Information Louis Jadot köpte Château des Jacques år 1996. Egendomen omfattar 27 hektar vingårdar i Moulin-à-Vent. Druvorna till det här vinet kommer från Rochegrès som ligger på 361 möh och är den vingårdslott i Moulin à Vent som mognar sist.

Karaktär Generöst och komplext vin 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, de flesta avstjälkas och får macerera långsamt under 3-4 veckor. Jäsningen skedde utan tillsatt jäst med regelbunden nedtryckning och överpumpning av skalmassan. Vinet lagras i tio månader på 40% ny ek och 60% ett år gamla fat.

Om producenten

Château de Jacques historia sträcker sig ända tillbaka till 1500-talet då man la grunden till dagens källare. I mitten av 1800-talet byggdes det nuvarande slottet som då ägdes av rika markägare från Paris och Lyon. Château de Jacques betraktades då som en av de främsta producenterna i Beaujolais. Med tiden sjönk Beaujolais rykte, som tyvärr inte blev bättre när Beaujolais Nouveau tog sin start.

1996 köptes egendomen av Louis Jadot, vilket blev Château de Jacques vändning. En ny vinmakare anställdes och det gjordes stora förändringar i både vingårdar och vineri. Man satte också i gång en process mot att arbeta mer biodynamiskt och minska på kemiska tillsatser.

Idag är Château de Jacques både en fantastiskt vacker egendom och ett lysande exempel på vad som kan uppnås i ett område som en gång ansågs vara "en dålig del" av Bourgogne. Vinerna visar en otrolig qualité och kan åldras i många år. Château de Jacques viner är ett förstklassigt exempel på att Gamay absolut kan konkurrera med de bästa vinerna från Cote d'Or men som fortfarande bara kostar en tredjedel av priset.