



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Les Jacques Syrah 2021

Château de Jacques



Pris 209 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. 2020 släpptes den första årgången och efter fin respons bestämde de sig för att tillverka vinet även år 2021.

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

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 kvalité 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.