



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sprit

Marc de Bourgogne Ch des Jacques 2000

Château de Jacques



Pris 829 kr
nr JA2801 - 750 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

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.