Rött vin

Moulin à Vent Clos Rochègres 2020

Château de Jacques

Pris 299 kr
nr 7204701 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Moulin-à-Vent

Druvor Gamay 100%

Alk. halt 13%

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.

Passar till bra till lättare kötträtter som gärna kan innehåller tomater, champinjoner, bacon och charkuterier. Äben en bra match till vegetariska grytor och frillade 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.