



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Morgon Chateau des Jacques Rouge 2021

Château de Jacques



Pris 199 kr
nr JA1501 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Morgon

Druvor Gamay

Alk. halt 12.5%

Jordmån Blåaktiga stenar härrörande från en undervattensvulkan och vars ursprung är ännu äldre än den rosa graniten från Moulin à Vent.

Information Morgon är en av tio Crus i Beaujolais och ger de mest strukturerade vinerna. Druvorna till vinet kommer ifrån tre olika vingårdar belägna inom appellationen Morgon, Côte du Py, Bellevue och Roche Noire.

Karaktär Rik och komplex i elegant stil med mognadstoner. Ren frisk vital frukt med inslag av körsbär, örter och fat. Lång lagringspotential.

Vinifiering Druvorna plockas och sorteras för hand, avstjälkas och macereras långsamt under 3-4 veckor. Jäsningen skedde utan tillsatt jäst med regelbunden nedtryckning och överpumpning av skalmassan.

Lagring Vinet lagras i tio månader på cementfat och i både nya och använda ekfat. Eken kommer från Alliers, Limousin och Nivernais.

Passar till Morgon passar till rätter av nötkött, fet fågel, ostar och ett flertal kraftigare vegetariska rätter.

Om producenten

Château de Jacques historia sträcker sig enda tillbaka till 1500-talet då man lade 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 igång 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.

De äger mark i tre av Beaujolais cru-områden, Moulin à Vent, Morgon samt en liten del i Fleurie. De producerar även ett vitt vin gjort på Chardonnay. Château de Jacques jäser druvmusten i stål- och cementtankar med klassisk skalkontakt och extraktion, precis som i Bourgogne vilket är tämligen ovanligt i området. De använder sig därför inte av den slutna tankmetoden *macération carbonique*, kolsyrejäsnings, som är det vanligaste metoden i Beaujolais.

Vinerna visar en otrolig kvalité och kan åldras i många år. Château de Jacques viner är ett förstaklassigt exempel på att Gamay absolut kan konkurrera med de bästa vinerna från Cote d'Or men som fortfarande bara kostar en tredjedel av priset.