



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Morgon Château des Jacques 2022

Château de Jacques



Pris 219 kr
nr JA2601 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Morgon

Druvor Gamay

Alk. halt 14%

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

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.