



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Moulin-à-Vent La Roche 2016

Château de Jacques



Pris 305 kr

nr 5925001 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Moulin-à-Vent

Druvor Gamay

Alk. halt 13.5%

Jordmån Sand

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 La Roche som är på beläget på toppen av sluttningen, precis nedanför den berömda väderkvarnen. Vingårdens sandiga jordar, som är grunda och har låga vattenreserver, driver Gamay till sina ytterligheter under år med låg nederbörd.

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 både ya och använda fat.

Passar till bra till lättare köttretter 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.