



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Moulin-à-Vent Champs du Cour 2018

Château de Jacques



Pris 239 kr
nr JA1101 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Moulin-à-Vent

Druvor Gamay

Alk. halt 13.5%

Jordmån Granit

Information Louis Jadot köpte Château des Jacques år 1996 och egendomen omfattar 27 hektar vingårdar i Moulin-à-Vent och i appellationen Champs du Cour har de 5,8 hektar.

Karaktär Vinet har eleganta mjuka tanniner och inslag av röda bär, örter och florala toner. Gott att dricka ungt men kommer att mogna fint under många år framöver.

Vinifiering Druvorna plockas och sorteras för hand, avstjälkas och får macerera långsamt. Jäsningen skedde i stål- och cementtankar utan tillsatt jäst med regelbunden nedtryckning och överpumpning av skalmassan. Processen sker under 3-4 veckor.

Lagring Efter fermentering får vinet mogna 12 månader i 228 liters ekfat som till 35–40 procent är nya.

Passar till Servera vinet något svalt i stora kupor till milda ostar eller lättare köträtter av fågel och fläsk.

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.