



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Moulin-à-Vent "Champ de Cour" 2023

Château de Jacques



Pris 249 kr
nr 9048101 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne Moulin-à-Vent

Druvor Gamay 100%

Vinmakare Julie Pitoiset

Alk. halt 13.5%

Jordmån Manganrik granitjord med lera och sand – optimal för Gamay

Information Champ de Cour är ett uttrycksfullt, koncentrerat vin från en av Moulin-à-Vents mest prestigefyllda cru-lägen, odlat och vinifierat av Château des Jacques – pionjärer inom Bourgogne-influerad vinmakning i Beaujolais. Här får Gamay-druvan visa sin fulla potential med kraft, mineralitet och elegans. Vingården Champ de Cour består av 5,8 hektar och är beläget på en sydsluttning precis nedanför väderkvarnen i Moulin-à-Vent. Exponeringen är syd/sydost vilket ger långsam mognad och hög aromatisk koncentration. Vinet är strukturerat, elegant och mycket lagringsdugligt.

Karaktär Doft av mörka körsbär, svarta vinbär, viol, lakrits och en lätt kryddighet från faten. Smaken är fyllig men elegant, med sammetslena tanniner, tydlig mineralitet och ett långt, nyanserat avslut. Ett vin med Bourgogne-känsla men med Gamayns charm och fräschör.

Vinifiering Druvorna plockas och sorteras för hand, avstjälkas och får macerera långsamt. Jäsningen skedde spontant 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.