



00678821 | 2021

## MOULIN-À-VENT CLOS DE ROCHEGRÈS CHÂTEAU DES JACQUES



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**  
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **93 James Suckling**

**92 Robert Parker**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Wenn Moulin-à-Vent der König der Crus Beaujolais ist, ist Clos de Rochegrès zweifellos einer seiner edelsten Botschafter. Elegant mit samtweicher Fülle, Kraft und Tiefe, feiner Frucht, einem Hauch Mineralität und exquisitem Tannin für noch mehr Länge und enormer Langlebigkeit.



#### Speiseempfehlungen

Rind gekocht  
Huhn gebacken  
Hirsch gebraten



#### Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

### HERKUNFT

**Qualitätsstufe** AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

**Boden** Granit

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Rot

**Gärung** Tankgärung

**Reifung** im Barrique 18 Monate

### ARTIKELDATEN

**Gebinde** 6 / 0.750 l

**Verschluss** Naturkorken

**EAN Flasche / EAN Karton** 3535921190501  
3535921190502

### ANALYSE

**Alkoholgehalt** 12.5 %Vol

**Säure** 5.6 g/L

**Restzucker** 0.6 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Maison Louis Jadot  
21200 Beaune  
FR



## **PRODUZENTEN-INFO**

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit 35ha Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt. Aufgrund ihres herausragenden Terroirs, bringt das Beaujolais Weine von Weltklasse hervor.