



00678822 | 2022

MOULIN-À-VENT CLOS DE ROCHEGRÈS CHÂTEAU DES JACQUES



Château des Jacques



Frankreich

Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent



trocken



100% Gamay



92 Robert Parker

93 James Suckling

93 Wine Enthusiast

91 Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

Wenn Moulin-à-Vent der König der Crus Beaujolais ist, ist Clos de Roche Grès 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 enorme Langlebigkeit.



Speiseempfehlungen

Rind gekocht
Käse
Huhn gebacken
Hirsch gebraten
Wild



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 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921190501 3535921190502

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	5.3 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



WEINNOTIZ

Trinkt sich besonders gut zu Wild mit beerig-fruchtigen Saucen oder Preiselbeeren, hervorragend zu kräftigen Käsesorten

WEINBEREITUNG

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit damals 27 Hektar Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt, der vielen auch als König des Beaujolais gilt.

Dieser Charakter wird unterstützt, indem die Weine nicht nach den traditionellen Methoden des Beaujolais, sondern wie Pinot Noir von der Côte d'Or vinifiziert werden: mit entrappten Trauben, langen Maischezeiten, regelmäßigem Niederdrücken und Überfluten des Tresterhutes und mindestens achtmonatigem Ausbau im Burgunderbarrique.

Die Clos von Château de Jacques werden mit der Mazeration- Semi- Carbonique ausgebaut, d.h., die Trauben werden teils entrappt und beginnen die alkoholische Gärung im geschlossenen Stahlfermenter. Während der Gärung wird der Tresterhut überflutet. Abgeschlossen wird die Gärung im offenen Tank bei einer für im Beaujolais ungewöhnlich langen Maischestandzeit. Das verleiht Château de Jacques den unverwechselbaren Charakter und Tiefe. Die Clos werden ca. 10 Monate lang in neuen französischen Barriques ausgebaut.

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.