

MOULIN-À-VENT CLOS DE
ROCHEGRÈS CHÂTEAU DES
JACQUES HK 6L



-  **Château des Jacques**
-  **Frankreich**
Beaujolais
-  **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 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	Blauschiefer
-------	--------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

Gärung	Tankgärung
--------	------------

Reifung	in Beton 10 Monate im Barrique 10 Monate
---------	---

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
------------------	--

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 6.000 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	4050814037767 4050814037767
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

Säure	5.6 g/L
-------	---------

Restzucker	0.6 g/L
------------	---------



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.