



Château des Jacques Morgon Côte du Py

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem van Côte du Py bestaat uit dioriet: een blauwachtig gesteente dat in een ver verleden ontstaan is door onderwatervulkanisme.

VINIFICATIE: De langzame maceratie duurt drie tot vier weken. Op verschillende momenten tijdens de vergisting vindt er pigéage en remontage plaats. De wijn rijpt gedurende 10 maanden in betonnen tanks en in nieuwe en één en twee jaar oude eikenhoutenvaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Rijke aroma's van zwarte vruchten, witte peper en stevige tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij eend, duif of bij sterke kazen.

WEETJE: Côte du Py is een befaamde helling net buiten het dorpje Villié-Morgon, die grotendeels bestaat uit oude vulkanische dioriet.



Château des Jacques is gevestigd in een prachtig 17e eeuws herenhuis in Romanèche-Thorins in de cru Moulin-à-Vent. Op de 85 hectaren met granietrijk terroir heerst de gamay waarvan Julie Pitoiset prachtige Cru-wijnen maakt. Niet alleen Moulin-à-Vents met een geweldig bewaarpotentieel, maar ook Morgon, Fleurie, Chénas en zelfs een witte Beaujolais van chardonnay. De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Vervolgens worden de druiven ontleed waarmee Julie Pitoiset voorkomt dat de groene tannines van de steeltjes in de wijn terechtkomen. Château des Jacques was een van de eerste wijnhuizen in de Beaujolais die deze techniek toepaste waardoor de druiven een langere inweking kunnen ondergaan. Net als in de Bourgogne is het terroir van de Beaujolais leidend en worden de wijnen zo natuurlijk mogelijk gevinifieerd.