



# Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos des Thorins

Beaujolais, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een landklimaat met warme zomers en koude winters. Clos des Thorins is een vier hectare grote wijngaard waar de oude wijnranken verspreid staan over rijke en diepe granietbodems. De wijngaard heeft een volledig zuidelijke ligging.

**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 oude en nieuwe eikenhoutenvaten.

**DRUIVEN:** gamay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Aroma's van framboos, blauwe bes, viooltjes en specerijen. Deze wijn wordt gekenmerkt door een vlezig fruitstructuur en een opmerkelijke zachtheid met lichte tannines.

**SERVEERSUGGESTIE:** Geweldige begeleider van wild, vleesgerechten of sterke kazen.

**WEETJE:** Moulin-à-Vent wordt de koning onder de tien Cru's uit de Beaujolais genoemd. Zijn naam verwijst naar de oude windmolen op een heuvel in Romanèche-Thorins, het hart van de appellatie.



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.