



Château des Jacques Moulin-à-Vent La Roche

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De 1,6 hectare grote La Roche wijngaard bevindt zich op een oude roze granieten bodem.

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 oude eikenhouten vaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Aroma's van bosbes, kers, iets rokerigs en specerijen. Zachte tannines, veel rood fruit en mineraliteit kenmerken deze wijn.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke wijn bij gerechten met kalfsvlees, varkensvlees of gevogelte.

WEETJE: De La Roche wijngaard bevindt zich op een 320 miljoen jaar oude roze granieten bodem. Alleen de gamay druif is in staat het gehele jaar door te gedijen op deze bodem, vrijwel zonder enige waterreserve.



Château des Jacques is gevestigd in een prachtig 17e eeuws herenhuis in Romaneche-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.