



Château des Jacques Beaujolais Blanc Chardonnay

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. Deze chardonnay is afkomstig van een wijngaard met graniet en kalksteen in de bovenlaag.

VINIFICATIE: De druiven worden direct na de oogst geperst en koel vergist op roestvrijstaal. Daarna ondergaat hij een vergisting op droesem, om de meest zuivere expressie van Beaujolais chardonnay te verkrijgen

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een knisperend frisse en droge, uiterst elegante wijn met veel fruit in geur en smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Verrassend als aperitief en of een begeleider van zeevruchten, sushi en lichte hapjes.

WEETJE: Het ommuurde perceel Clos de Loyse was het land van de Heren van Loyse tot 1643, toen Chartreux monniken het overnamen en er chardonnay verbouwden tot aan de Franse Revolutie.



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.