



Château des Jacques Morgon

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. Afkomstig van drie wijngaarden uit Morgon: Côte de Py, Bellevue en Roche Noire. De bodem bestaat er uit graniet en dioriet: het blauwe gesteente dat kenmerkend is voor Côte du Py.

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, twee en drie jaar oude eikenhouten vaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Deze stevige wijn wordt getypeerd door donker fruit met viooltjesaroma's.

SERVEERSUGGESTIE: Morgon past perfect bij licht wild.

WEETJE: Ooit waren Villié en Morgon twee wijndorpen, totdat zij in 1867 één gemeente vormden. De beste wijngaarden van Morgon liggen tegen 'Mont du Py'.



Château des Jacques is gevestigd in een prachtig 17e eeuwse herenhuys 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.