



Château des Jacques Fleurie

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. Afkomstig van drie verschillende percelen met roze granietbodems op een hoogte van 300 meter; Bel Air, Grille-Midi en Cercillon.

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 eikenhoutenvaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een fruitige en florale wijn met aroma's van gerijpt rood fruit. Een zachte textuur met een harmonieuze afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vleesgerechten en kazen.

WEETJE: Fleurie is een gezellig dorp dat aan de voet van een glooiende berghelling rust en bevindt zich in het centrum van de Beaujolais. Haar bijnaam is, hoe kan het ook anders, 'de fleurige'.



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.