



Château des Jacques Moulin-à-Vent

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. Afkomstig van acht afzonderlijke terroirs. De ligging, diepte en structuur van de roze granietbodems verschilt per wijngaard

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: 12,50%

GEUR & SMAAK: Aroma's van aardbeien met zachte kruidigheid en een uitzonderlijk lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Mooie begeleider van vlees- en groentegerechten of gerijpte kazen.

WEETJE: Afkomstig van acht afzonderlijke terroirs van Moulin-A-Vent: Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins les Vérillats, La Roche, la Rochelle en Les Caves. De wijngaarden worden overzien door een oude molen.



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 ontleend 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.