



Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos de Rocheigrès

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De 8 hectare grote wijngaard ligt 361 meter boven zeeniveau. Op de zuidoost gelegen steile hellingen bestaat de bodem uit roze gekleurd granietzand met wat kwarts en is zeer drainerend.

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 oude en nieuwe eikenhouten vaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Licht rokerig aroma met pruimen, kruiden, rozenblaadjes en elegante tannines. Vlezig van structuur met een mooie complexiteit

SERVEERSUGGESTIE: Prachtig bij mooie vleesgerechten of harde kazen.

WEETJE: Clos de Rocheigrès verwijst naar de kleur van de bodem in de wijngaard.



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 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.