



Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem bestaat uit poreus granietzand, met een hoog gehalte klei.

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, één, twee en drie jaar oude eikenhouten vaten.

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Aroma's van pruimen, kruiden en een lichte rooktoets met elegante tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Combineert geweldig met vleesgerechten of gerijpte kazen.

WEETJE: De granietbodem in dit deel van de Beaujolais stamt uit het Massief Centraal, dit gebergte is zo oud waardoor de bodem poreus is en de wortels van de wijnstok 60 meter diep de grond in gaan.



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 terecht komen. 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.