






00679019 | 2019

## Le Moulin, Château des Jacques

 Louis Jadot

 Frankreich  
Beaujolais

 trocken

 100% Gamay



### Artikelbeschreibung

Die kleine Parzelle ‚Le Moulin‘ liegt im Norden des Cru Beaujolais Moulin-à-Vent. Auf gerade einmal 0,2 Hektar wächst hier der Gamay in idealer Ostausrichtung. Die zwischen 1945 und 1950 gepflanzten Buschreben sind mit die ältesten des Château des Jacques. Sie liefern einen elegant strukturierten, konzentrierten und langlebigen Wein, dem der von Quarzsand geprägte Boden eine ganz eigene Energie und Frische, Mineralität und Fülle verleiht. Cyril Chirouze bewirtschaftet den Weinberg mit viel Handarbeit, nach biologischen Anbaumethoden. 2018 wurde der erste ‚Le Moulin‘ bereitet, auf „burgundische“ Art, mit langsamer Maischegärung der überwiegend entrappten Trauben, regelmäßiger Pigeage und einer zehnmonatigen Reife der Weine in (fünf!) gebrauchten und neuen Fässern aus französischer Eiche.



#### Serviertemperatur

16.0 °C bis 17.0 °C

### Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot  
Gärung Tankgärung  
Reifung im Barrrique 18 Monate

### Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 3535928037953  
3535928038005

### Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol  
Säure 6.9 g/L  
Restzucker 0.3 g/L

### Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Maison Louis Jadot  
21200 Beaune