

00679020 | 2020

LE MOULIN, CHÂTEAU DES JACQUES

Château des Jacques

Frankreich
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin a Vent

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.

Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Huhn gebacken
Ente geschmort

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 Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535928037953 33535928038005

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	7.8 g/L
Restzucker	0.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune

CHÂTEAU DES JACQUES

PRODUZENTEN-INFO

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit 35 ha Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt. Aufgrund ihres herausragenden Terroirs, bringt das Beaujolais Weine von Weltklasse hervor.