






00679821 | 2021


MOULIN-À-VENT CLOS DE ROCHEGRÈS CHÂTEAU DES JACQUES MAGNUM



 Château des Jacques

 Frankreich
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent

 trocken

 100% Gamay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Wenn Moulin-à-Vent der König der Crus Beaujolais ist, ist Clos de Rochegrès zweifellos einer seiner edelsten Botschafter. Elegant mit samtweicher Fülle, Kraft und Tiefe, feiner Frucht, einem Hauch Mineralität und exquisitem Tannin für noch mehr Länge und enormer Langlebigkeit.



Speiseempfehlungen

Rind gekocht
Huhn gebacken
Hirsch gebraten



Serviertemperatur

15.0 °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 3 / 1.500 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3535921190525
53535921190520

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol
Säure 8.6 g/L
Restzucker 0.6 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



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 35ha 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.