





# MOULIN-À-VENT CLOS DE ROCHEGRÈS CHÂTEAU DES JACQUES DOPPELMAGNUM IN HK



 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)
Boden	Blauschiefer

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrrique 18 Monate

## ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921190532

## 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.