

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay

Situation

Ce vin est l'assemblage des grandes parcelles du Château des Jacques : Carquelin, Rochegrès, Champ de Cour, Thorins, La Roche.

Granitique, le terroir offre, selon les parcelles, des caractéristiques particulières.

Vinification

Ramassés à la main, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Les fermentations s'effectuent en levures naturelles. Des pigeages ou remontages réguliers sont effectués.

Dégustation / Accords mets-vin

Riches, puissants, ces vins traduisent parfaitement les grandes qualités de l'appellation: élégance du fruit, souplesse des tanins, fraîcheur.

Sa palette d'accords avec la gastronomie est particulièrement large, viandes, poissons, fromages, légumes ...

Conservation

Un à deux ans sont nécessaires pour que ce vin atteigne sa pleine harmonie. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

