



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos du grand Carquelin

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos du grand Carquelin"

Caractéristiques

Cette parcelle triangulaire est située en contrebas de l'historique moulin à vent, symbole du cru, et séparée par une route de La Roche. Ce terroir est orienté au Sud, et culmine à 220 mètres d'altitude sur une pente modérée. Le Clos du grand Carquelin s'affirme dans un style très singulier, alliant la pureté du fruit à la souplesse des tanins. Son nom provenant du patois « Carcalié » : roche qui se désagrège facilement, se « craquèle ». Là encore, les sables granitiques prédominent mais sont un peu plus argileux et profonds (60cm).

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, puis triés. Les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages et des remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne, dans notre cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Dégustation / Accords mets-vin

Particulièrement complexe, le "Carquelin" est un vin fin et délicat. Charmeur, il se distingue par une vivacité remarquable en bouche. Il accompagne tous les mets délicats.

Conservation

Soyeux et tendre ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une vingtaine d'années.

