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 XVIIè 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.