CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Clos des Thorins



Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos des Thorins"

Caractéristiques

A quelques encablures du Moulin à Vent, ce coteau en pente douce orienté au Sud propose au gamay un granite plus profond et altéré que nos climats qui encerclent le monument historique. Situé à 320 mètres d'altitude, à mi-pente entre Carquelin et La Rochelle, ce lieu-dit déjà très fameux vient compléter le nom de Romanèche au XIXème-siècle.

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

Caractérisé par une texture de fruit charnue, ce vin est ample et affiche une onctuosité remarquable qu'encadrent des tanins un rien musclés. Il accompagne parfaitement la cuisine de caractère : gibier, charcuterie, fromage fort...

Conservation

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