CHÂTEAU DES JACQUES

BEAUJOLAIS BLANC



Couleur / Cépages
Blanc / Chardonnay

Région
Beaujolais

Appellation
Beaujolais

Caractéristiques
Cultivé à quelques kilomètres à peine de Mâcon et des appellations Saint Véran et Pouilly-Fuissé, ce chardonnay provient du Clos de Loyse, une parcelle de 10 hectares d'un seul tenant, ceinte de murs et de fossés. Le château de Loyse en face de cette parcelle, était une place forte médiévale appartenant, comme le Clos, aux Barons de Loyse. Ces terres seront ensuite cultivées par les Moines Chartreux qui y planteront du blanc en 1643 et le produiront jusqu'à la Révolution Française. Ce terroir propose une expression particulièrement fruitée du Chardonnay, sur un sol de dépôts anciens de piémont posé sur une roche-mère granitique.

Vinification
Suite à un pressurage doux et lent, après une journée de débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique a lieu en cuve inox, pour protéger la pureté du fruit.

Elevage et mise en bouteilles
Elevé en cuve inox sur lies fines pendant 7 à 8 mois, un bâtonnage sur cuve permet de lui apporter une matière plus ronde. Il est embouteillé au début du printemps.

Dégustation / Accords mets-vin
C'est un vin très fruité, vif, sec et délicat. Il est charmeur et agréable à boire légèrement frais. Il sera un partenaire idéal des terrines, poissons de rivière, fromages de chèvre ou tout simplement en apéritif.

Conservation
Il se dégustera très bien jeune mais peut se conserver 3 à 5 ans, dans de bonnes conditions en cave.