CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Clos des Thorins

2023

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.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et majoritairement égrappés, les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, déterminés selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraiches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraicheur.

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