



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos du grand Carquelin

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos du grand Carquelin"

Caractéristiques

A quelques mètres du moulin à vent et de La Roche, légèrement plus orienté au Sud, le Clos du grand Carquelin s'affirme dans un style très différent. Là encore, les sables granitiques prédominent mais sont un peu plus argileux et profonds (60cm).

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 XVII^e 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 fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

Particulièrement complexe, le "Carquelin" est un vin fin, et délicat. Charmeur, il est particulièrement vivant dans le verre. 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 vie est d'une quinzaine d'années.

