CHÂTEAU DES JACQUES

FINE DE BOURGOGNE



Cépages
Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Fine de Bourgogne (appellation produite sur l'ensemble du territoire de la grande Bourgogne).

Caractéristiques
A la fin des élevages de nos vins, chaque pièce est soutirée avant la mise en bouteille. Nous sélectionnons alors les lies de certains de nos fûts pour qu'elles soient distillées en un passage dans un alambic de cuivre.

Vinification
A la fin des élevages de nos vins, chaque pièce est soutirée avant la mise en bouteille. Nous sélectionnons alors les lies de certains de nos fûts pour qu'elles soient distillées en un passage dans un alambic de cuivre.

Elevage et mise en bouteilles
L'élevage se fait en fûts de chêne dans les caves du Château.

Dégustation / Accords mets-vin
La robe est cuivrée, aux reflets d'or. La vingtaine d'années d'élevage en fûts offre à cette Fine une intensité et une complexité aromatique rares, évoquant tour à tour les épices douces comme la vanille, de pain grillé, d'écorce et de tarte tatin. La bouche affiche également une belle puissance mais sans se déparer d'une certaine onctuosité. Ce digestif fin et délicat se déguste en apéritif ou en fin de repas et se suffit à lui-même. Il peut accompagner un bon cigare, ou un dessert de pomme cuite saupoudré de cannelle.

Conservation
Une fois ouverte la bouteille peut se reboucher et se conserver de nombreuses années sans perdre ses qualités gustatives.