Ranska, AOC Moulin-A-Vent | 2023

MOULIN À VENT CHÂTEAU DES JACQUES CLOS DU GRAND CARQUELIN

”Elegantti Cru Beaujolais”



Tarina Rypäleet on korjattu käsin graniittipitoisilta hiekkamailta. Neljän viikon käymisen jälkeen viini ikääntyy osin uusissa, osin muutaman vuoden vanhoissa tammitynnyreissä 10 kuukautta.

Tuottaja Château des Jacques on yksi tunnetuimmista ja arvostetuimmista Beaujolais´n alueen tuottajista. He tekevät viininsä samalla Bourgognelaisella tyylillä ja samoin menetelmin kuin alueella aikoja sitten viinit on tehty, ja samoin kuin pohjoisemmassa Cote d’Or alueella olevien huipputarhojen Pinot Noirit valmistetaan. Rypäleet kerätään kokonaisina terttuina ja rangat poistetaan. Valmistuksessa käytetään vain villihiivoja. Suurin osa talon viinituotannosta on sertifioimatonta luomua, myös biodynaamisen viljelyn toimintatapoja noudatetaan osittain. Sertifioimatonta siksi, että talon ei tarvitse sitoutua yhdenlaiseen viininvalmistukseen, sillä alueella olosuhteet vaihtelevat suuresti. Château des Jacques viinit ovat poikkeuksellisen pitkäikäisiä ja kestävät kellarointia useita vuosikymmeniä, joka on alueelle harvinaista. Talo on ollut Louis Jadot´n omistuksessa vuodesta 1996 lähtien. Louis Jadot oli ensimmäinen Bourgogne talo, joka investoi Beaujolaisn´ alueelle ja omisti sieltä viinitarhoja.

VÄRI Rubiinin punainen

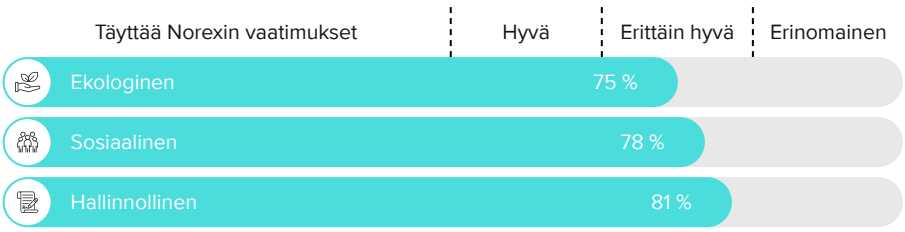
TUOKSU Syvän tumman marjaisa tuoksu, jossa aistittavissa myös tammitynnyrikypsytyksen vivahteita.

MAKU Moniulotteinen ja elegantti maku, josta voi erottaa tumman kirsikan ja karpalon aromeita.

KÄYTTÖVINKIT Viinin runsas hapokkuus vaatii parikseen runsasta ruokaa, kuten rustiikkista lihapataa.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	12 pll
RYPÄLEET	Gamay 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Château des Jacques	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14%	**TUOTENUMERO**	149060
SOKERIPITOISUUS	0,6 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Château des Jacques



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari