

Ranska, AOC Moulin-à-Vent | 2021

# 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 Beaujolaisin 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 viinivalmistukseen, 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 Jadotin omistuksessa vuodesta 1996 lähtien. Louis Jadot oli ensimmäinen Bourgogne talo, joka investoi Beaujolaisin alueelle ja omisti sieltä viinitarhoja.

**VÄRI** Rubiininpunainen

**TUOKSU** Syvän tumman marjaisen 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  
**RYPÄLEET** Gamay 100%  
**VALMISTUTAJA** Château des Jacques  
**ALKOHOLIPITOISUUS** 13%  
**SOKERIPITOISUUS** 0,6 g/l

**PAKKAUSKOKO** 12 pll  
**PULLONSULJENTA** Luonnonkorkki  
**PULLON KOKO** 0,75 l  
**TUOTENUMERO** 149060

