



Lo Château des Jacques si trova a Moulin-à-Vent, nel nord del Beaujolais, e produce vini rossi e bianchi con uve Gamay e Chardonnay. Il castello è di proprietà della Maison Louis Jadot. La tenuta è composta da numerosi vigneti ubicati nei vari cru del Beaujolais, tra cui Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie e Chénas. Il Gamay è il vitigno più coltivato e costituisce la maggior parte del portafoglio di vini di Château des Jacques. Louis Jadot è stata la prima maison della Borgogna ad acquistare un importante produttore di Beaujolais adottando le tecniche di vinificazione tipiche della Borgogna nello Château des Jacques.

Moulin à Vent

Varietà Gamay

Vigneti Questo vino è un blend ottenuto da otto terroirs di Moulin-à-Vent: Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins, Vérillats, la Roche, la Rochelle e les Caves. Sono piantati su granito rosa, la cui profondità, alterazione ed esposizione variano a seconda degli appezzamenti.

Vinificazione Raccolte e selezionate a mano, poi diraspate, le uve macerano lentamente nell'arco di tre o quattro settimane. Durante il periodo di fermentazione hanno luogo i rimontaggi. I vini affinano per 10 mesi in vasche di cemento ed in fusti di rovere provenienti dalle foreste di Allier, Limousin e Nivernais.

Caratteristiche Ricco e potente, il Moulin-à-Vent di Château des Jacques rispecchia pienamente le grandi qualità della denominazione: eleganza del frutto, morbidezza dei tannini e freschezza.

