

Chateau des Jacques Moulin-a-Vent Clos du Grand Carquelin 13,5% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Beaujolais, Moulin-a-Vent AOP

TOOTJA

Chateau a Romaneche-Thorins

Château des Jacques veinimõisa ajalugu ulatub 17. sajandisse, kui Sornay perekond rajas mõisa koos veinikeldri ja 2ha viinamarjaistandustega Romanèche-Thorins külakeses kuulsas Moulin-à-Vent'i kasvualas. Aegade jooksul laiendas Château des Jacques valdusi marjaistanduste näol Morgon (20ha) ja Fleurie (4,5ha) külates ning 1996. aastal ostis mõisa koos 60ha laiuvate marjaistandustega Maison Louis Jadot. Tänapäeval on Maison Louis Jadot üks olulisemaid Burgundia veinitootjaid, kes teeb ka veinivaadid oma veindele ise – neile kuulub Cadus vaaditehas Burgundias. Innovatiivse ja laiahaardelise veinitootjana omab Maison Louis Jadot valduseid väljaspool Prantsusmaad: neile kuulub Résonance Vineyards marjaistandus Ameerika Ühendriikides, Oregoni osariigis.

www.chateau-des-jacques.fr

VIINAMARJAD

Gamay 100%

Burgundia päritolu tume marjasort on Pinot Noir ja Gouais Blanc'i isetekkeline ristand, mida kasvatatakse peamiselt Beaujolais piirkonnas.

VEIN

Keskmise täidlusega elegantne kuiv punavein

Värvilt sügav, keskmise intensiivsusega rubiinpunane

Aroom on keskmisest intensiivsem, sügav ja marjaselt elav. Tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustikaid, põldmarju ja tumedaid kirsse koos kõõdukate pagarivürtsidega.

Maitse on kuiv, keskmisest intensiivsem ja marjaselt tiheda karakteriga, peegeldades veini aroomi. Tunda üleküpsenud tumedaid metsamarju, tumedaid kuivatatud luuvilju, kirsse, mis kombineeruvad järelmaitstes mõõdukalt vürtsiste tanniinidega. Järelmaitse pikk ja sametiselt marjane-vürtsine

Viinamarjad korjatakse käsitsi Moulin-a-Vent'i küla maamärgiks kujunenud tuuleveski kõrval asuvast savisegusest graniidikruusase pinnasega lõunavaatelistest 4,9ha suurusest „Clos du Grand Carquelin“ istandusest. Osa veinist kääritatakse tervete kobaratena metsiku pärmiga roostevabast terasest vaadides ja areneb 10 kuud väikestes prantsuse tamme vaadides.

VEINI SOOVITUS

Sobib ahjus küpsetatud veiseliharoogadega, grillitud sea- ja metslinnuliha toitudega, rupskite, vorstikeste ja lihapõhiste hautistega.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 – 16 oC, Burgundia tüüpi veiniklaasidest, kindlasti eelnevalt dekankeerida.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kastis 12

0.75L
3535921190303

