

Château des Jacques

Moulin-à-Vent Clos de Rochegrès



Årgang: 2020
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Moulin-à-Vent Clos de Rochegrès
Land: Frankrike
Region: Beaujolais Cru
Appellasjon: AOC Moulin-à-Vent

Syre: 5,6 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Gamay 100 %

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aromatisk med duft av røde bær med roser og noe mineralitet.
Smak: Sjenerøs frukt med elegante, faste tanniner.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Enkeltvinmarken Clos de Rochegrès har jordsmonn som består hovedsakelig av hard berggrunn toppet med grunn granitt. Gamle vinstokker.
Vinifikasjon: Innhøsting for hånd og avstilkning. Spontanfermenteres mellom 20-30 dager i sementanker.

Lagring: Vinene modnes på nye og brukte eikefat i 10 måneder i slottets kjeller fra 1600-tallet. Fatene er fra Allier, Limousin og Nivernais.
Lagringspotensial: Godt lagringspotensial

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt og ost

Skanlog nr: 9057709

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4893202

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 7855401

Horecapris eks. mva: 328,42

