

Château des Jacques

Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin



Årgang: 2020/2021
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin
Land: Frankrike
Region: Beaujolais Cru
Appellasjon: AOC Moulin-à-Vent

Syre: 5,5 g/l
Sukker: 2,2 g/l
Råmateriale: Gamay 100 %

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Kompleks og elegant nese med modne mørke bær, høstløv, hint av søte krydder og orientalsk treverk.
Smak: Syrefrisk og balansert i anslaget med syrlig rød frukt, treverk og underskog. Flott syre og lang, kompleks avslutning.

Jordsmonn: Granitt, sand og leire
Vinmark: Clos du Grand Carquelin ligger bare noen steinkast fra den velkjente vindmøllen og kun adskilt fra La Roche parsellen via en smal vei.

Vinifikasjon: Perfekt modne (og til stor del avstilkede) druer høstes for hånd og presses forsiktig, etterfulgt av 3-4 uker maserasjon og spontangjæring med stedegen gjær. Under gjæringsprosessen pumpes most fra bunnen av gjæringskaret over "hatten" også kalt "pumping over"

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: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, svin og lokale oster

Skanlog nr: 9084082

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 9068157

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 12812601

Horecapris eks. mva: 328,42

