

Château des Jacques

Moulin-à-Vent



Årgang: 2021
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Moulin-à-Vent
Land: Frankrike
Region: Beaujolais Cru
Appellasjon: AOC Moulin-à-Vent

Syre: 5,2 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Gamay 100 %

Farge: Lys rubinrød
Duft: Floral og elegant med fruktig duft av røde bær og søte plommer.
Smak: Fruktig og saftig vin med smak av røde skogsbær. Bløt tanninstruktur med snev av vaniljestang i avslutningen.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Druene kommer fra Château des Jaques egne vinmarker i Moulin-à-Vent.

Vinifikasjon: Innhøsting for hånd og avstilkning. Spontanfermenteres mellom 20-30 dager i sementanker.

Lagring: Vinene modnes på sement tank og 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: Kalv, lam og ost

Skanlog nr: 9057708

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 1218635

Vinmonopolpris: 299,90

Vinmonopol nr: 4401201

Horecapris eks. mva: 248,42

