



CHATEAU DES JACQUES

Morgon AC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Božolė.



GAMINTOJAS

Chateau des Jacques



APDOVANOJIMAI

2021 m. – 94 balai – Wine Enthusiast, JAV

2019 m. – 91 balas – Wine Spectator, JAV



ISTORIJA

Praityje garsėjusi kaip poilsio vieta piligrimams, keliaujantiems Santjago de Kompostelos keliu, šiandien *Château des Jacques* dvaras valdo 65 hektarus *Beaujolais Cru* vynuogynų, išsidėsčiusių prestižiskiausiose Božolė regiono vietose: *Moulin à Vent*, *Fleurie*, *Morgon*. Visas šis plotas yra apsodintas viena vienintele vynuoge– raudonąja *Gamay Noir*, todėl gaminanti vyną tik iš savo nuosavų vynuogynų, komanda turi unikalią progą visą savo ekspertizę ir pastangas kreipti tikslinga linkme. 1996 m. *Château des Jacques* buvo įsigytas LOUIS JADOT vyno namų, šiai dienai sėkmingiausio bei didžiausio Burgundijos *Grand Cru* ir *Premier Cru* lygio vyno gamintojo. Kadangi šie du regionai patiria panašius iššūkius bei dalinasi išties panašiomis vyndarystės praktikomis– artimas komandų bendradarbiavimas yra didelis pranašumas. Vyninės filosofija yra grindžiama tvarios vynuogininkystės praktika: vynuogynuose nenaudojami herbicidai, juose siekiama sukurti biologinę įvairovę, vyno gamybos metu praktikuojamas tik minimalus įsikišimas į vyno procesus, skatinami natūraliai vykstantys procesai.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Gamay* iš *Morgon* kaimelyje esančių 3 vardinių vynuogynų: *Bellevue*, *Côte du Py* ir *Roche Noire*. *Morgon Cru* pasižymi didžiausia geriausių regiono vyndarių koncentracija. Šis, rankomis rinktų vynuogių, vynas 10 mėnesių brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse; iš kurių 1/3 naujos.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vyno taurėje jaučiame uogiškų vyšnių, miško žemuogių, aviečių aromatus, kuriuos subtiliai papildo grybų, gvazdikėlių bei juodžemio natos. Vidutinio svarumo ir taninų. *Morgon* vynai pasižymi ilgesniu už kitus *Beaujolais Cru* brandinimo potencialu: 5-10 m.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Idealiai dera prie antienos patiekalų, putpelių mėsos, veršienos, erienos šonkauliukų, *Camembert* sūrio.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-17°C



