



CHATEAU DES JACQUES

Moulin-à-Vent AC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Božolė.



GAMINTOJAS

Chateau des Jacques



APDOVANOJIMAI

2021 m. – 91 balas – Wine Enthusiast, JAV

2020 m. – 90 balų – Wine Spectator, JAV



ISTORIJA

Praeityje garsėjęs 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 ištis 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 *Moulin à Vent Cru* kaimelio 8 vardinių vynuogynų: *Rochegrès*, *Carquelin*, *Champ de Cour*, *Thorins les Verrillats*, *La Roche*, *la Rochelle* and *Les Caves*.

Šis, rankomis rinktų vynuogių, vynas 10 mėnesių brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse; iš kurių 1/3 naujos.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vynas pasitinka šviežių vyšnių slyvų, žibuoklių, gvazdikėlių bei tabako aromatais. Vidutinių svarumo ir šilkinųjų taninų. *Moulin-à-Vent Cru* vynų profilis, lyginant su visais kitais *Beaujolais Cru* kaimais, visada nurodomas kaip svariausias, taniniškiausias bei ilgaamžiškiausias.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Idealiai dera prie antienos patiekalų, putpelių mėsos, veršienos, erienos šonkauliukų, *Fränkische Bratwurst* dešrelių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-17°C



