



LOUIS JADOT CHATEAU DES JACQUES
MORGON
BEAUJOLAIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Potente.

Variedad: 100% Gamay (parcelas en Côte du Py, Bellevue y Roche Noire).

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate intenso.



Este vino profundo con aromas de violetas.



Aunque firme y potente, los taninos muestran la flexibilidad típica de Gamay.



Se recomienda acompañar con Estofado de carne, « Coq (gallo) au Morgon », carne de caza, quesos maduros.

CHÂTEAU DES JACQUES

Una vez un lugar para descansar a lo largo de la ruta de los peregrinos de Santiago de Compostela, el Château des Jacques fue comprado por la maison Louis Jadot en 1996. Una cosa que hace que Beaujolais sea totalmente único son sus suelos, basados principalmente en granito rosa, un lecho de roca cristalina que se formó hace 350 millones de años.

Pionero entre los productores que han vuelto a colocar a Beaujolais en el mapa de los vinos finos, la cultura del Château es una cultura de constante cuestionamiento y cambio, con el objetivo general de mejorar nuestros vinos. Las 85 hectáreas de viñedos del Château des Jacques se encuentran principalmente en Moulin-à-Vent, Morgon y Fleurie.



La Bodega

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Bourgogne que todavía se dedican únicamente a esta apelación. Piensan que para ser lo mejor posible en algo, en un cierto tipo de vino, hay que dedicarse 100% a ellos. En 2008, Louis Jadot festeja sus 150 años de existencia como **EL ESPECIALISTA DE BOURGOGNE** desde 1859. Todos los 150 vinos diferentes que propone esta casa traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho.