

Château des Jacques, Bourgogne Blanc - Clos de Loyse, Beaujolais

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Burgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

Château des Jacques

Det historiske Château des Jacques ligger i landsbyen Romanèche-Thorins i Moulin-à-Vent appellationen, og betragtes i almindelighed som den mest prestigøse ejendom i Beaujolais. Château des Jacques' tidligere direktør, Guillaume de Castelnaud, har formået at revolutionere vinfremstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

Vinen

Vinen kommer udelukkende fra Château des Jacques i det sydlige Bourgogne. Som hvid Bourgogne-vin udviser den et perfekt men næsten usædvanligt klart udtryk af Chardonnay, når druestokken står i den meget granitholdige jordbund, der kendetegner det sydlige Bourgogne. Vinen er delvist fadlagret på franske egetræsfade, som det i øvrigt gør sig gældende for de fleste store Bourgognevine fra Côte d'Or, og lagringen har varet ca. 8 måneder. Château des Jacques Bourgogne Chardonnay er frugtig med sødlige vanille-noter. Den er velstruktureret, afrundet og meget fint balanceret i alle sine nuancer.

Vinifikation:

Delvist fadlagring på egetræsfade - ca. 8 måneder.

Smagenoter:

Frugtig med sødlige vanille-noter. Velstruktureret vin, afrundet og meget fint balanceret i alle sine nuancer.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Allround, Asiatisk mad, Kammusling



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019259
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Kan nydes ung, men kan gemmes i 5-8 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.chateau-des-jacques.fr