

# Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse, Beaujolais

## Bourgogne

Beaujolais er Bourgognes sydligste vindistrikt. Området er på 22.000 ha og kan opdeles i Haut-Beaujolais, hvor vi finder de 10 Cru'er og det meste af Beaujolais Villages, samt det sydlige med den gængse Beaujolais - alle lavet på Gamay-druen.

## 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 Castelnau, har formået at revolutionere vinfremstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

## Vinen

Ud af de 22.000 ha. vinmarker som Beaujolais omfatter, hører ca. 6000 ha. her af under betegnelsen "Beaujolais Village AOC". Det geologiske jordbund-terroir til "Grand Clos de Loyse" består af ler, kridt og sand - en ganske unik kombination og et areal fyldt med gamle vinstokke. Antallet af hvide Beaujolais-vine er uhyre begrænset, og i kendskabsgrad ret sjælden og begrænset. "Beaujolais Grand Clos de Loyse" er en fin og ren, delikat hvidvin, ganske charmerende, frisk og frugtig og ideel som aperitif, til fisk og skaldyr og til at nyde i solen med lukkede øjne.

Vinifikation:	Gæringen foregår i ståltanke ved lav temperatur. Afapningen sker i foråret, hvor vinen er forholdsvis ung, for at bibeholde friskheden.	
Smagenoter:	Fin og ren, delikat hvidvin, ganske charmerende, frisk og frugtig og ideel som aperitif, til fisk og skaldyr og til at nyde i solen med lukkede øjne.	
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Aperitif	
Rating:		
2012	Smag & Behag	89 Point
2012	Smag & Behag	5 Stjerner



## Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019272
Område:	Frankrig, Beaujolais, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk, men kan gemmes 3-5 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	<a href="http://www.chateau-des-jacques.fr">www.chateau-des-jacques.fr</a>