



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Roche

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "La Roche"

Caractéristiques

Comme son nom l'indique, ce terroir repose à seulement 30 centimètres de la roche-mère granitique, et est situé à 240 mètres d'altitude sur une pente modérée, juste en dessous du Moulin à Vent. Seul le gamay est capable de s'épanouir sur ces sols n'offrant qu'une faible réserve en eau et aucun répit en période estivale.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, puis triés, les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages et des remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne, dans notre cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Dégustation / Accords mets-vin

Particulièrement tendu, "La Roche" est un vin souvent vertical et précis avec des tanins fins. Il accompagne dès lors avec bonheur les grandes compositions gastronomiques.

Conservation

Délicat, au nez gourmand de fraise des bois et des tanins de velour, ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une vingtaine d'années.

