



# CHÂTEAU DES JACQUES

## MOULIN À VENT

### Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

### Région

Beaujolais

### Appellation

Moulin à Vent

### Caractéristiques

Cru parfois désigné « Seigneur du Beaujolais », Moulin-à-vent a conservé des influences bourguignonnes historiques : vinifications longues, élevage en fûts, permettant la production de vins de garde. Ce vin est l'assemblage de nos huit grands terroirs de Moulin-à-Vent : Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins, Vérillats, la Roche, la Rochelle et aux Caves. La profondeur et l'altération du granite rose, ainsi que l'exposition, varient selon les parcelles.

### Vinification

Ramassés à la main en caissettes puis triés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre 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 pour une partie en cuve béton et pour l'autre en fûts de chêne, dans notre cave du XVII<sup>e</sup> siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

### Dégustation / Accords mets-vin

Riches, puissants, ces vins traduisent parfaitement les grandes qualités de l'appellation: élégance du fruit, souplesse des tanins, fraîcheur. Sa palette d'accords avec la gastronomie est particulièrement large, viandes, poissons, fromages, légumes...

### Conservation

Ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années. Des millésimes comme 2009, 2005, 1999, 1985 ou encore 1978 se dégustent aujourd'hui à merveille.

