



CHÂTEAU DES JACQUES

FLEURIE

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Fleurie

Caractéristiques

Issu de l'assemblage de trois terroirs du Sud de Fleurie - Bel Air, Grille-Midi et Cercillon, notre Fleurie repose sur des granites de profondeur et d'altération variables. Ce secteur d'altitude, au-delà de 300 mètres, est particulièrement soumis aux vents.

Vinification

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

Elevage et mise en bouteilles

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

Millésimes

Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

Les vins produits sont riches, délicats et suaves. Des arômes floraux et de fruits rouges intenses alliés à une acidité précise donnent à ces vins un caractère très gourmand.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

