

## BEAUJOLAIS GRAND CLOS DE LOYSE



Beaujolais

Appellation Régionale

Blanc

100% Chardonnay

### Situation

Le Beaujolais fait partie de la Grande Bourgogne Viticole. Il débute au Sud du Mâconnais.

Le Château des Jacques, a été acheté par la Maison Jadot en 1996. Il contrôle 32 hectares de Moulin à Vent, 30 hectares de Morgon et 10 hectares de Beaujolais Blanc ou Bourgogne Blanc : le « Clos de Loyse » situés à Romanèche.

### Caractéristiques

Les sols sont principalement composés de calcaire et d'argile, émaillés de filons sablonneux granitiques.

Le Beaujolais blanc demeure une rareté dans cette région.

### Vinification

Ramassés en caissettes, les raisins sont pressés directement. Le Beaujolais blanc Grand Clos de Loyse du Château des Jacques est vinifié en cuves inox puis mis en bouteilles dès le printemps pour lui garder toute sa fraîcheur.

### Dégustation / Accords mets-vin

C'est un vin très fruité, vif, sec et délicat. Il est très charmeur et agréable à boire légèrement frais.

Il sera un partenaire idéal des terrines, poissons de rivière, fromages de chèvres ou tout simplement en apéritif.

### Conservation

Il pourra se boire jeune ou se conserver 3 à 5 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité.

