LOUIS JADOT

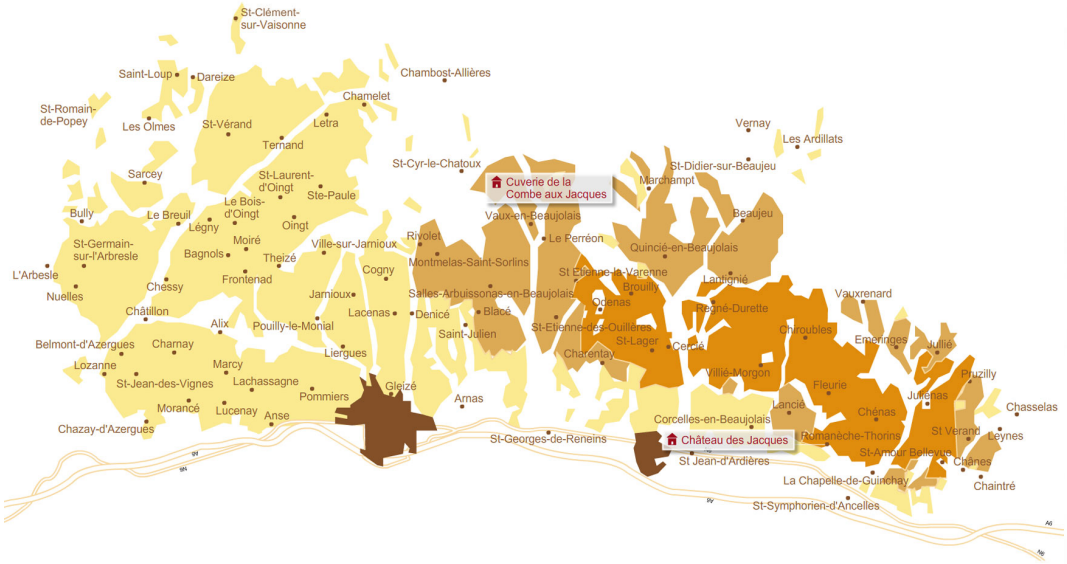
Beaujolais Villages
Combe aux Jacques

Beaujolais

Appellation Régionale

Rouge

100% Gamay



Situation

Le Beaujolais fait partie de la Grande Bourgogne Viticole. Il débute au Sud du Mâconnais.
100% issu de Gamay, le Beaujolais Villages provient des départements du Rhône et de Saône et Loire, en particulier des villages de Lancié, régnié et Lantigné.

Caractéristiques

Les sols sont principalement composés de calcaire et d'argile, émaillés de filons sablonneux granitiques.
Sur les 22 000 hectares plantés dans la région du Beaujolais, 6 000 peuvent prétendre à l'appellation « Beaujolais Villages », appellation intermédiaire entre le « Beaujolais » et les 10 Crus.

Vinification

La méthode de vinification est celle typiquement utilisée dans cette région : vinification semi-carbonique. Une partie est vinifiée dans notre cuverie de la Combe aux Jacques à Saint Etienne des Ouillères et l'autre est sélectionnée auprès d'un nombre de vignerons.

Dégustation / Accords mets-vin

Cette longue macération en cuves permet une bonne extraction. Le vin obtenu est structuré et pourra ainsi vieillir quelques années.
Ce Beaujolais Villages devra être bu frais afin de mieux apprécier ses arômes de fruits, sa délicatesse et sa fraîcheur.
Il sera un partenaire idéal des charcuteries, plats italiens et viandes blanches.

Conservation

Il pourra se boire jeune ou se conservera 2 à 3 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité.