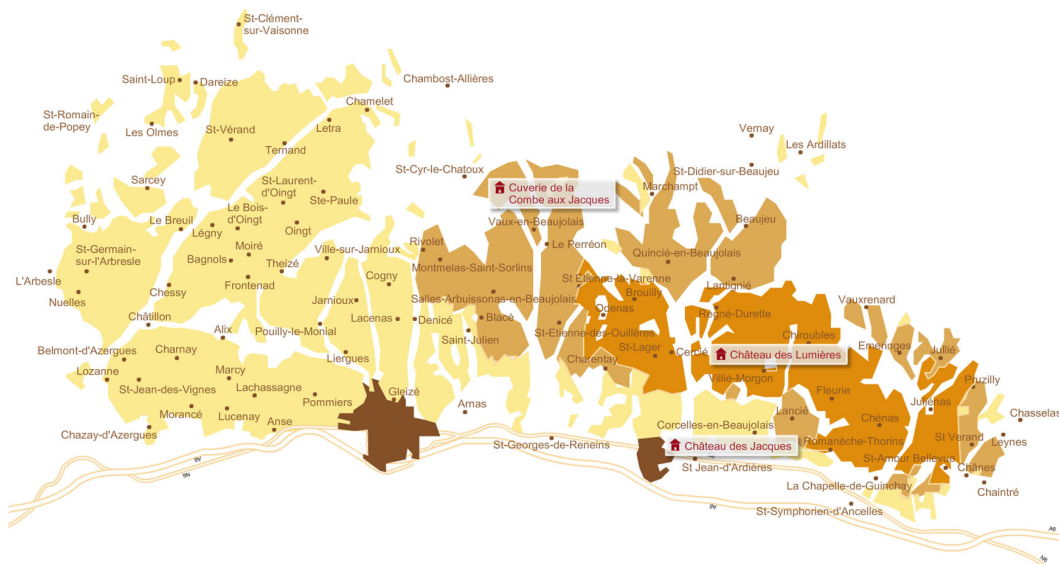


BEAUJOLAIS-VILLAGES GRAND CLOS DE LOYSE



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, probablement une des plus belles propriétés du Beaujolais, a été acheté par la Maison Jadot en 1996. Il contrôle 32 hectares de Moulin à Vent et 10 hectares de Beaujolais Blanc ou Bourgogne Blanc : le « Clos de Loyse ».

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

Le Beaujolais Villages 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

Le Beaujolais Villages Blanc Grand Clos de Loyse du Château des Jacques 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 charcuteries, poissons de rivières, 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.