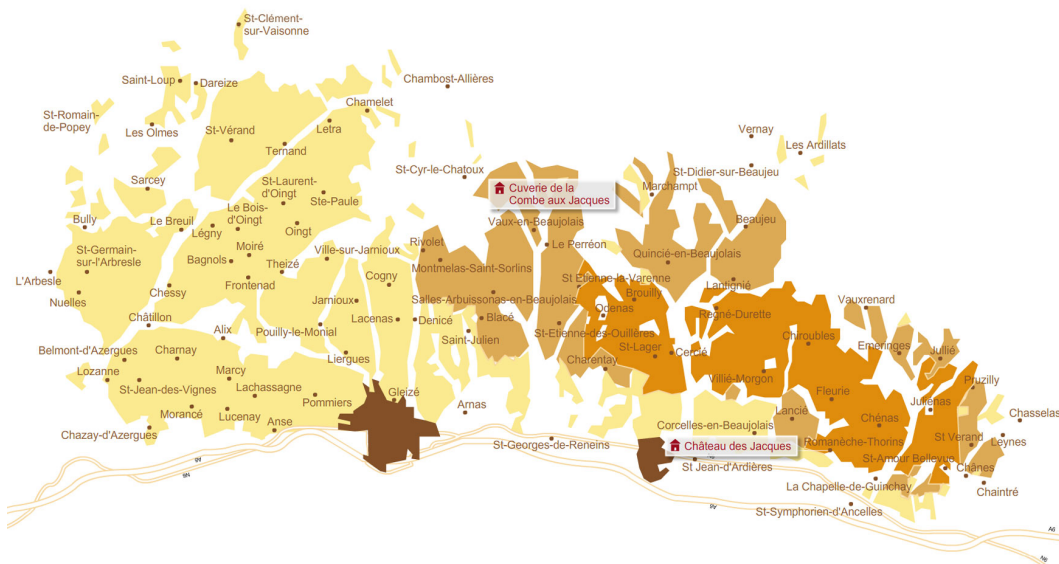


MOULIN-À-VENT CLOS DE ROCHEGRÈS



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay



Situation

La Maison Louis Jadot a acheté le Château des Jacques en 1996. Celui-ci est situé à Romanèche Thorins, dans le Beaujolais au Sud de la Bourgogne. Ce domaine comprend 30 hectares de vignoble en appellation « Moulin à Vent » dont 5 Clos recouvrant 25 hectares. Le Moulin à Vent est considéré comme le plus bourguignons des crus du Beaujolais.

Caractéristiques

Le « Clos de Rochegrès » s'étend sur 8 hectares. Il est essentiellement planté de vieilles vignes. Le sol de ce Clos est granitique avec peu de surface. La roche mère est très dure, faite de blocs de granit et de quartz non dégradés.

Vinification

Vendangés manuellement, les raisins sont triés puis égrappés. Il est vinifié séparément en cuves, puis est élevé en totalité en fûts de chêne pendant environ 1 an.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Moulin à Vent « Clos de Rochegrès » possède une jolie robe aux reflets pourpres, légèrement teintée de grenat. Le nez est très fin, marqué de notes florales (pivoine, rose) avec des touches de torréfié. La bouche est généreuse, tendre, grâce à l'élégance et à la persistance des tanins. Ce vin est apte à un long vieillissement.

Ce vin se mariera parfaitement bien avec des viandes rouges en sauce, du gibier (venaison) et certains fromages comme le Brie, le Coulommiers...

Conservation

Vin de grande garde, très racé, il pourra vieillir 10-15 ans voire 20 suivant les millésimes et les conditions de conservation. Carafage vivement conseillé.