LOUIS JADOT

Fondata nel 1859 da Louis Henry Denis Jadot a Beaune, rappresenta una delle realtà più storiche della Borgogna.



Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin

Gamay

Questo vino è prodotto con uve provenienti dal *Clos du Grand Craquelin*. Questa parcella triangolare si trova ai piedi dello storico moulin à vent, simbolo del Cru, ed è separata dal lieu-dit *La Roche* da una strada. Esposto a sud, il Clos raggiunge i 220 metri di altitudine su un pendio moderato. Il terreno è caratterizzato da suoli sabbiosi e granitici, con una buona profondità e la presenza di argilla.
La vendemmia e la selezione delle uve sono manuali. La macerazione dura 3-4 settimane ed è accompagnata da follature e rimontaggi.
Il vino affina per 10 mesi sia in vasche di cemento che in fusti di rovere provenienti dalle foreste di Allier, Limousin e Nivernais.
“Moulin-à-Vent”, talvolta definito il “Signore del Beaujolais”, conserva storiche influenze borgognone, legate in particolare alle lunghe vinificazioni e agli affinamenti in legno, che favoriscono la produzione di vini adatti all’evoluzione.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Beaujolais

Denominazione d'origine AOC Moulin-à-Vent

Vitigno Gamay

Affinamento 10 mesi in legno e cemento