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

Gamay

Questo vino è prodotto con uve provenienti da otto lieux-dits della denominazione “Moulin-à-Vent”: *Rochegrès*, *Carquelin*, *Champ de Cour* , *Thorins*, *Vérillats*, *La Roche*, *La Rochelle* e *Les Caves*. Il terreno è caratterizzato da suoli ricchi di granito rosa.
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