



Lo Château des Jacques si trova a Moulin-à-Vent, nel nord del Beaujolais, e produce vini rossi e bianchi con uve Gamay e Chardonnay. Il castello è di proprietà della Maison Louis Jadot. La tenuta è composta da numerosi vigneti ubicati nei vari cru del Beaujolais, tra cui Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie e Chénas. Il Gamay è il vitigno più coltivato e costituisce la maggior parte del portafoglio di vini di Château des Jacques. Louis Jadot è stata la prima maison della Borgogna ad acquistare un importante produttore di Beaujolais adottando le tecniche di vinificazione tipiche della Borgogna nello Château des Jacques.

Morgon

Varietà Gamay.

Vigneti Questo vino è un blend ottenuto da tre vigneti della denominazione Morgon: Côte du Py, Bellevue e Roche Noire. Sono piantati su granito rosa o su diorite: il punto di riferimento della roccia blu della Côte du Py.

Vinificazione Raccolte e selezionate a mano, poi diraspate, le uve macerano lentamente nell'arco di tre o quattro settimane. Durante il periodo di fermentazione hanno luogo i rimontaggi. I vini affinano per 10 mesi in vasche di cemento ed in fusti di rovere provenienti dalle foreste di Allier, Limousin e Nivernais.

Caratteristiche Questo Morgon è caratterizzato da tannini che mostrano la tipica morbidezza del Gamay. Disvela, al naso, sentori di violetta, di pepe, mentre alla bocca note di ciliegia e di more. Sul finale è lungo, fruttato, con un tannino speziato.

