

# INFO

Vinens Navn: Clos du Grand Carquelin

Producent: Chateau des Jaques

Område/Land: Moulin-à-Vent/Beaujolais/Frankrig

Drue(r): Gamay (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra området Clos du Grand Carquelin på ca. 5ha, maceration og gæring i 3-4 uger, der foretages pigeage og remontage, 10-12 mdr. lagring på en blanding af nye og brugte fade.

Jordbundsforhold: Højt indhold af nedbrudt granit samt sand og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 14%

Producentens web: [chateau-des-jacques.fr](http://chateau-des-jacques.fr)

## Yderligere information:

Den historiske ejendom Château des Jacques, der ligger i landsbyen Romanèche-Thorins i Moulin-à-Vent-appelationen, er bredt anerkendt som den mest prestigefyldte ejendom i Beaujolais.

Den blev købt af Louis Jadot i 1996, hvor Maison Louis Jadot dermed blev det første Bourgognehus, der erhvervede en større Beaujolais vingård. I 2001 købte Louis Jadot en anden velplaceret vingård i Morgon. I 2008 blev begge vinmarker, der var under samme forvaltning, omgrupperet under én identitet: Château des Jacques Estates.

På Château des Jacques har vinfremstillingen gennemgået en forandring i.f.t den almindelige tilgang til vinproduktion i Beaujolais. Man har især hævet barren ved at anvende burgundiske metoder til vinfremstilling. Metoder, som der faktisk er historisk evidens for, engang var de traditionelle i regionen.

