

# Chateau des Jacques 2020 Moulin a Vent Cru Beaujolais Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0201457

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Gamay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Cru Beaujolais - Moulin a Vent - suché

Nejznámější ve své kategorii vína mimojiné i pro svou mohutnost, eleganci a zároveň šťavnatost. Jestliže odrůda Gamay ve Fleurie dává hlavně květnaté tóny (jak francouzštináři odhadnou už z názvu vína), v Morgonu výrazně minerální vyjádření terroiru, Moulin-à-Vent je vyhlášen svou elegantní a zároveň "selskou" plností. Gamay je dnes neprávem přehlíženou odrůdou, která má značný potenciál se v průběhu let postupně otevírat a nabízet další a další vrstvy své chutě i vůně. Není náhodou, že dříve byla vína z Gamay srovnatelné z burgundskými legendami z Pinot Noir.

Chateau des Jacques je největší usedlost patřící pod burgundskou ikonu Maison Louis Jadot. Zdejší vínům je věnována stejná péče jako jejich velkým vínům z Cote d'Or kategorie Premier a Grand cru.

Jediné z cru Beaujolais, které není pojmenované po vesnici, ale po větrném mlýnu (moulin-à-vent), v jehož okolí vinice rostou. Vinice na samotném severu regionu Beaujolais jsou tím nejlepším, co tato oblast může milovníkům vína nabídnout. Nevyrábí se zde Beaujolais ani Beaujolais Villages, i když zde všude roste odrůda Gamay. Nachází se zde totiž 10 cru de Beaujolais - výběrových vín a poloh celého regionu. 9 z nich je pojmenovaných po vesnicích, jen Moulin-à-Vent je výjimkou. Zároveň je nejmohutnějším a neznámějším zástupcem těchto vín.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno  
na dotaz do 7 dní

# Chateau des Jacques 2020 Moulin a Vent Cru Beaujolais Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

### Popis

Vína Moulin-à-Vent se ne vždy prodávala pod tímto názvem. Dříve se nazývala apelace Romanèche-Thorins. Kupodivu se teprve po změně názvu apelace stala jedním z mála vín Beaujolais, která nebyla pojmenována po konkrétní obci. Právě síla a moc vycházející ze starého větrného mlýna s výhledem na vinice vynesla apelaci její jméno. Impozantní budova z 15. století, která strážila tyto vinice robustního charakteru, bezpochyby okamžitě udává tón... V dnešní době 300 vinařů dře na pěstování tohoto pěkně strukturovaného vína, které je vedle Morgonu jedním z nejznámějších vín Beaujolais. Vinice se rozkládají na ploše přibližně 620 hektarů a ročně produkuje přes 1,5 milionu lahví tohoto vynikajícího dlouhožravějšího vína, které se obvykle dostává do centra pozornosti při zvláštních příležitostech. Pán vín Beaujolais Moulin-à-Vent je přezdívan „Pán vín Beaujolais“ kvůli svému uslechtilému buketu. Jeho potenciál pro zrání se liší v závislosti na vinici, ale některé cru mohou vydržet déle než deset let. Během této doby se pomalu rozvíjí a uvolňuje své aroma černého ovoce, koření a květin. Jeho intenzita pochází přímo z růžové žulové půdy, kde vinná réva roste. Vinné podnože získávají živiny z manganu v půdě, který pomáhá produkovat chutné hrozny. Vína Moulin-à-Vent mají nádhernou třešňově červenou barvu - barvu, která demonstruje schopnost těchto prestižních cru Beaujolais s věkem „ztrácet barvu“. Tento francouzský termín jednoduše znamená, že se pomalu rozvíjí vůně podobná Pinot Noir, známému svými intenzivními tóny zralého ovoce. Víno k vašim zvláštním příležitostem Není nic lepšího než oslavit významnou událost s vynikající lahví Moulin-à-Vent! Vzhledem ke strukturovanému charakteru tohoto prestižního cru Beaujolais se doporučuje jako doplněk k sofistikovaným pokrmům. Plná, masitá vína Moulin-à-Vent se skvěle hodí k králíkovi v hořčičné omáčce, telecím ledvinkám nebo plněnému krůtímu masu. Milovníci zeleniny si je pochutnají s lilkem, ať už v lasagních, gratinovaných pokrmech, dortu nebo plackách - pokrmech, které se skvěle hodí k výrazné struktuře vyzrálého Moulin-à-Vent. Vína Moulin-à-Vent jsou určena pro labužníky, kteří oceňují tříslovinovou crus, která časem změkne. Jsou to skvělá vína, která můžete nechat zrát deset a více let a poté je vynést na společenskou událost. Na Vánoce, Nový rok nebo jakoukoli jinou zvláštní příležitost vám toto prestižní Beaujolais cru dodá ten zvláštní nádech, když si vezmete skleničku! Maison Louis Jadot patří k nejrespektovanějším jménům v regionu Burgundsko. Historie vinařství sahá do roku 1859, ale první vinici rodina Jadotů zakoupila už v roce 1826. Tradiční vinařství s dlouhou historií dnes hospodaří na více než 220 hektarech vinic, rozprostřených napříč klíčovými apelacemi od Côte d'Or přes Mâconnais až po Beaujolais. Filozofie vinařství Maison Louis Jadot je neměnná: respekt k původu, přesnost ve sklepech a čitelnost vín. Bez ohledu na prestiž apelace je vždy cílem pravdivě vyjádřit charakter regionu. Značná část vinic nese označení Premier Cru nebo Grand Cru, přičemž všechna vína pod hlavičkou Louis Jadot spadají pod Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). V portfoliu najdeme přes 120 burgundských vín, z nichž každé je věrným otiskem svého terroiru - ať už jde o jednoduché Bourgogne Rouge, nebo ikonický Corton Charlemagne, Chassagne Montrachet, Corton Greves nebo Clos Saint Denis. Pod vedením enologa Frédéric Barniera si vinařství drží silnou pozici nejen ve Francii, ale i po celém světě - mezi sommeliéry, restauracemi, dovozci i sběrateli. Díky kvalitě vín má Maison Louis Jadot dlouhodobě pevné vazby nejen v domácí Francii, ale v celém světě se svými klienty a partnery. Ať se jedná o sommeliéry, restaurace, obchodníky s vínem, dovozce či milovníky vína. Od počátku přistupuje Maison Louis Jadot rovnocenně ke každému svému burgundskému vínu. Lhostejno jaké apelace, zda Grand cru nebo prostě Bourgogne rouge. Cílem je vždy vyjádřit skutečný charakter Burgundského skrze vína. Bohatou historií tohoto regionu a slibnou budoucností. Cílem celého vinařského týmu pod vedením Frédéric Barniera je maximální vyjádření terroiru a jeho čitelnost v každém víně. To platilo při založení vinařství v 19. století a platí ti i nyní.

### Hlavní parametry

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| Značka             | Maison Louis Jadot                           |
| Druh               | aristokratické Burgundské víno               |
| Detail             | Beaujolais                                   |
| Původ              | Burgundsko, Francie                          |
| Barva              | červená                                      |
| Ročník             | 2020                                         |
| Oblast & obec      | Moulin a Vent                                |
| Klasifikace původu | AOC & AOP                                    |
| Klasifikace vinice | Cru de Beaujolais                            |
| Odrůda             | Gamay                                        |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Zrání              | v dubových sudech                            |
| Objem              | 750 ml                                       |
| Alkohol ABV        | 13,00 %                                      |
| Balení             | holá lahev                                   |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | víno                                                                                                                                                     |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                     |
| Výrobce             | Maison Louis Jadot 21 Rue Eugène Spuller BP 80117 (Cedex) 21203 Beaune-Cedex Francie                                                                     |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l                                                                                 |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |