

Chateau des Jacques Clos du Gran Carquelin Moulin a Vent 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0201453

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

Moulin-á-Vent z parcely Clos du Grand Carquelin je jedno z nejznámějších cru Beaujolais. Toto vrcholné víno založené na Gamay pochází ze severu Beaujolais. Clos de Rochegres je speciální cuvée ze starých vinic usedlosti Chateau des Jacques. Víno rubínové barvy s fialovými odlesky. Vůně velmi jemná s květinovými tóny a trochou kořenitostí. Chuť je plná, šťavnatá, elegantní, s vyváženými tříslovinami a mineralitou.

Jediné z cru Beaujolais, které není pojmenované po vesnici, ale po větrném mlýnu (moulin-á-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-á-Vent je výjimkou. Zároveň je nejmohutnějším a neznámějším zástupcem těchto vín.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Chateau des Jacques Clos du Gran Carquelin Moulin a Vent 0.75l

» Vína

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 střeží 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 produkují přes 1,5 milionu lahví tohoto vynikajícího dlouhožravějšího vína, které se obvykle dostává do centra pozornosti při zvláštních příležitostech. Moulin-à-Vent je přezdíván „Pán vín Beaujolais“ kvůli svému ušlechtilému 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. 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 krutému 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 Frédérica 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 budoucnost. Cílem celého vinařského týmu pod vedením Frédérica 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	2013
Klasifikace vinice	Cru de Beaujolais
Odrůda	Gamay
Přívlastek	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.