



CHÂTEAU DES JACQUES

Morgon Corcelette 2019

27,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13863817
	Prix licencié	24.29\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Beaujolais
	Appellation	Morgon
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Louis Jadot est installée dans le Beaujolais depuis 1996 : le Château des Jacques comprend 70 hectares de Moulin-à-Vent, Morgon et Chénas.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe très soutenue, ce vin présente une palette aromatique brillante et large (épices, fruits noirs mûrs). En bouche, les tanins sont encore un peu fermes - ce qui indique un potentiel de garde - et ils sont bien équilibrés par une belle tension. Accords avec pizza, charcuterie et viandes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vins de Morgon sont connus pour leur caractère charnu et structuré, dû aux terroirs des "pierres bleues", une roche volcanique typique du climat de Côte du Py mais également dû au sol profond de granite. Le sol de ce lieu dit est mince et les racines du gamay atteignent rapidement la roche mère granitique. La relative altitude (330 mètres) de ses parcelles orientées Est donnent des vins aux arômes de petits fruits rouges, une certaine tension.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ramassés à la main en caissettes, triés et souvent égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime. Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII^{ème} siècle.



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie