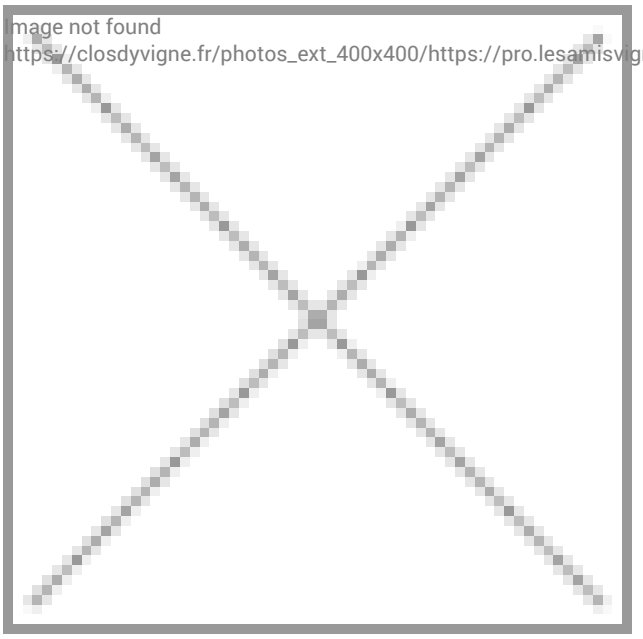
EMPREINTE 2023 ROUGE

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

"Empreinte" C'est la trace laissée par les sols de piémonts (granite et sédiments) dont certaines de nos parcelles sont cultivées. L'onctuosité et le soyeux sont l'identité de cette cuvée.Le vin se livre facilement dès l'ouverture permettant de le savourer dès son plus jeune âge avec une fraîcheur et une profonde gourmandise qui le portera de nombreuses années encore.

Accords mets et vins

Viandes rouges et fromage

Détails

Domaine : Paul Janin et Fils
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Appellation : AOP Moulin à Vent

Caractéristiques

Terroir : Sablo-limoneux
Cépage : Gamay 100%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Bio. Certification en 2024
Vinification : Traditionnelle beaujolaise : semi carbonique
Elevage : En cuve pendant 12 à 24 mois

Dégustation

Robe : Rouge brillant
Nez : Arômes floraux et ruits rouges
Bouche : Soyeuse et veloutée, Notes de fruits rouges
Finale : Longue sur des tanins fins
Garde : 4 à 7 ans
Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1918 notre domaine produit des vins de Moulin à Vent et depuis peu un Beaujolais Villages Blanc. Dans "domaine" il y a "main" aussi. La main c'est le travail, le geste, la signature. C'est aussi le contact, le partage, l'esprit en mouvement. Jean-Claude, Marcel, Paul, Eric puis aujourd'hui Perrine, sommes artisants depuis toujours. Nos mainssont notre matière de vigneron comme le raisin est la matière du vin.Chez nous, ces deux matières n'ont jamais cessé d'être en contact, nous rappellent le passé, nous ancrent dans la réalité et nous projettent vers l'avenir.

