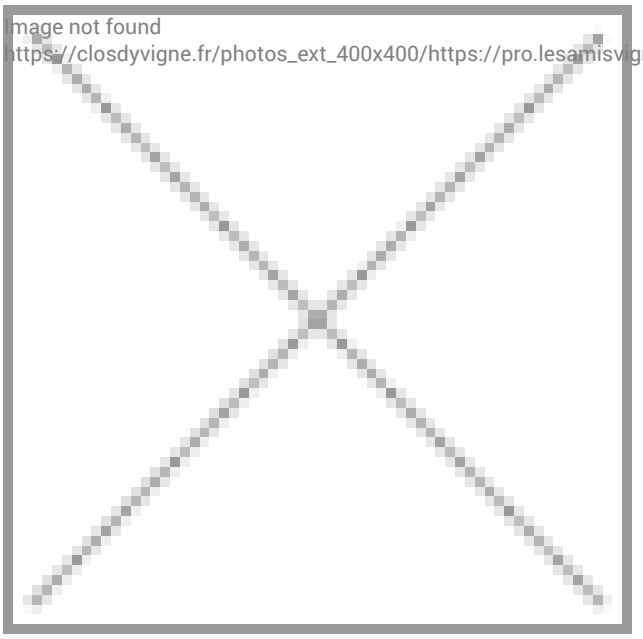
HÉRITAGE 2023 ROUGE MAGNUM

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Nos plus anciennes vignes (70-110 ans) apportent une autre dimension à cette cuvée. Exclusivement implanté sur sols de granit altérés chaque pied de vigne explore intimement les particules fines du terroir pour en extraire et transcrire sa plus fidèle expression au vin. Profonde, complexe, et structurée, la cuvée "Héritage" offre une texture gourmande, dense et enrobée. La fraîcheur des fruits rouges et noirs révèle une parfaite maturité des raisins.

Accords mets et vins

Viandes rouges et fromage

Détails

Domaine : Paul Janin et Fils
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 1,50 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Appellation : AOP Moulin à Vent

Caractéristiques

Terroir : Sols de granit altérés
Cépage : Gamay 100%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Bio. Certification en 2024
Vinification : Traditionnelle beaujolaise : semi carbonique
Elevage : En cuve pendant 18 à 24 mois

Dégustation

Robe : Rouge brillant et profond
Nez : Complexe, Fruits rouge, fruits noirs
Bouche : Onctueuse , profonde et minérale
Finale : Longue, saline et tanins enrobés
Garde : 10 ans et +
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.

