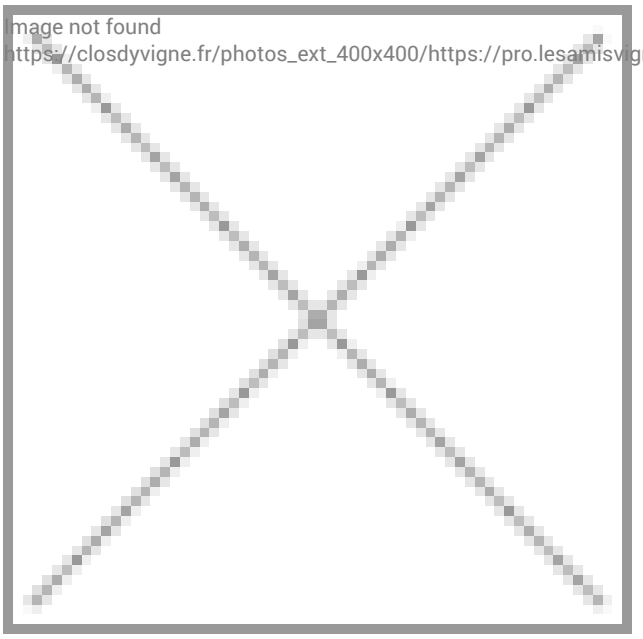
VIGNES DU TREMBLAY 2023 ROUGE

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Cuvée historique de notre domaine. Pendant de très nombreuses années toutes les parcelles étaient assemblées après élevage pour élaborer une seule et unique cuvée. Aujourd'hui "Vignes du Tremblay" reflète parfaitement cette identité. La complémentarité de la plupart de nos terroirs granitiques confère harmonieusement à cette cuvée sa complexité, sa profondeur, et sa texture veloutée. L'énergie du vin donnée par le granit apporte la fraîcheur et la gourmandise.

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 : Sols de granit altérés
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 et profond
Nez : Floral, fruits rouges et noirs
Bouche : profonde, veloutée et minérale
Finale : Longue, épicée et saline
Garde : 7 à 10 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.

