

VIGNES DU TREMBLAY 2022 ROUGE MAGNUM

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

Millesime : 2022
 Degrés : 14 %
 Viticulture : En conversion
 Contenance : 1,50 L
 Cépages : Gamay
 Région : Beaujolais
 Domaine : Paul Janin et Fils
 Couleur : Rouge
 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, épicee 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 artisans depuis toujours. Nos mains sont 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.

