

EMPREINTE 2023 ROUGE

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03656.png

"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 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.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png