

DOMAINE

Paul Janin
& FILS

651 rue de la Chanillière – 71570 Romanèche-Thorins

03 85 35 52 80
contact@domaine-paul-janin.fr
www.domaine-paul-janin.fr

Piémont

AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE

La gourmandise avec la solidité

2023



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Lancié (69)

LIEUX-DITS : Les Peloux

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

SOL : de piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vieilles vignes de 30 à 60 ans conduites traditionnellement (gobelet bas).

RENDEMENT : 30 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 14/09, cueillette entièrement manuelle, transport en petites caisses de 35 kg. Toute la vendange est triée au cuvage sur table de tri. La vinification se déroule pendant 12 à 15 jours avant pressurage. Vinification en grappe entière à 80 %.

ÉLEVAGE : il s'effectue en cuves pendant 8 mois sur lies fines.

N.B. : chaque origine de raisin est vinifiée et élevée séparément. Ce n'est qu'après dégustation, et juste avant la mise en bouteille, qu'elles seront assemblées pour constituer cette cuvée.

DÉGUSTATION : fruité et structuré.