

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

Vignes du Tremblay

AOC MOULIN-À-VENT

La finesse avec l'épure

2023



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71) – Chénas (69)

LIEUX-DITS : Les Greneriers – Les Burdelines – Les Pérelles
Champs de Cours – Les Brussellions – Aux Caves

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

SOL : granit très altéré, piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vieilles vignes (de 40 à 70 ans) conduites traditionnellement (gobelet bas). Quelques parcelles de jeunes vignes (10 ans) sont conduites en double-cordon court pour un travail du sol plus facile, et un palissage plus efficace. Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide.

RENDEMENT : 30 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 08/09, 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. Vendange en grappe entière à 70 %.

ÉLEVAGE : il s'effectue en cuves pendant 15 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 : fin et racé.