

# 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

**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Gamay  
**Région** : Beaujolais  
**Appellation** : AOP Moulin à Vent  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2023  
**Domaine** : Paul Janin et Fils

## 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°

## 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

## 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.

