

LES GRENERIERS ROUGE 2022

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

C'est un lieu-dit sur lequel nous cultivons notre plus ancienne parcelle. Plantée juste avant 1914 sur un terroir de sols de granit altérés profonds, cette vigne déjà centenaire sublime l'expression du Gamay sur granit. C'est dans les millésimes solaires que ce terroir livre des vins d'une grande profondeur, complexes et structurés. L'élevage de 20 à 24 mois affine le tempérament de cette cuvée qui continuera de s'épanouir en bouteille avec le temps et dévoiler un nouvel univers de saveurs. Cette cuvée est produite seulement sur certains millésimes.

Accords mets et vins

Viandes rouges et fromage

Détails

Degrés : 14 %
 Domaine : Paul Janin et Fils
 Couleur : Rouge
 Région : Beaujolais
 Appellation : AOP Moulin à Vent
 Cépages : Gamay
 Viticulture : En conversion
 Millésime : 2022
 Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols de granit altérés profond
 Cépage : Gamay 100%
 Vendange : Manuelle
 Viticulture : Bio. Certification en 2024
 Vinification : Traditionnelle beaujolaise : semi carbonique
 Elevage : En cuve pendant 20 à 24 mois

Dégustation

Robe : Rouge brillant sombre
 Nez : Complexé, fruit noirs et épices
 Bouche : Profonde, dense et minérale, fruits noirs et épices
 Finale : Longue, complexe, épicée et saline. Tanins enrobés.
 Garde : 7 à 20 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.

