

LES GRENERIERS ROUGE 2022 MAGNUM

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

Viticulture : En conversion

Région : Beaujolais

Domaine : Paul Janin et Fils

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Moulin à Vent

Cépages : Gamay

Millesime : 2022

Degrès : 14 %

Contenance : 1,50 L

Dégustation

Robe : Rouge brillant sombre

Nez : Complexe, 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°

Caractéristiques

Terroir : Sols de granit altérés prfond

Cépage : Gamay 100%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Bio. Certification en 2024

Vinification : Traditionnelle beaujolaise : semi carbonique

Elevage : En cuve pendant 20 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.

