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

Domaine : Paul Janin et Fils
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 1,50 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Appellation : AOP Moulin à Vent

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

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°

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 artisants depuis toujours. Nos mainssont 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.

