

# EMPREINTE 2023 ROUGE

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

"Empreinte" C'est la trace laissée par les sols de piémonts (granite et sédiments) dont certaines de nos parcelles sont cultivées. L'onctuosité et le soyeux sont l'identité de cette cuvée. Le vin se livre facilement dès l'ouverture permettant de le savourer dès son plus jeune âge avec une fraîcheur et une profonde gourmandise qui le portera de nombreuses années encore.

## Accords mets et vins

Viandes rouges et fromage

## Détails

**Domaine** : Paul Janin et Fils

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : En conversion

**Cépages** : Gamay

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Beaujolais

**Appellation** : AOP Moulin à Vent

## Caractéristiques

**Terroir** : Sablo-limoneux

**Cépage** : Gamay 100%

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Bio. Certification en 2024

**Vinification** : Traditionnelle beaujolaise : semi carbonique

**Elevage** : En cuve pendant 12 à 24 mois

## Dégustation

**Robe** : Rouge brillant

**Nez** : Arômes floraux et ruits rouges

**Bouche** : Soyeuse et veloutée, Notes de fruits rouges

**Finale** : Longue sur des tanins fins

**Garde** : 4 à 7 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.

