



**PAUL JANIN**  
*Artisan de vignes et de vins* *& Fils*

651 rue de la Chanillière – 71570 Romanèche-Thorins

03 85 35 52 80  
contact@domaine-paul-janin.fr  
www.domaine-paul-janin.fr

## *Vignes du Tremblay*

### **AOC MOULIN-À-VENT**

*La finesse avec l'épure*

**2017**

---



**CÉPAGE :** 100 % Gamay Noir à jus blanc

**SITUATION :** Romanèche-Thorins (71) – Chénas (69)

**LIEUX-DITS :** Les Greneriers – Les Burdelines – Les Pérelles  
Champs de Cours – Les Brussellions – Aux Caves

**CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :**

Sol : granit très altéré, piémonts et alluvions anciens.

**LE VIGNOBLE :** la majeure partie est composée de vieilles vignes (de 40 à 70 ans) conduites traditionnellement (gobelet bas). Quelques parcelles de jeunes vignes (10 ans) sont conduites en double-cordon court pour un travail du sol plus facile, et un palissage plus efficace. Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide.

**RENDEMENT :** 13 hl/ha

**VINIFICATION :** récolte le 07/09, cueillette entièrement manuelle, transport en petites caisses de 35 kg. Toute la vendange est triée au cuvage sur table de tri. La vinification se déroule pendant 12 à 15 jours avant pressurage. Vendange éraflée à 80%.

**ÉLEVAGE :** il s'effectue en cuves pendant 10 mois sur lies fines avec micro-oxygénation.

**N.B :** chaque origine de raisin est vinifiée et élevée séparément. Ce n'est qu'après dégustation, et juste avant la mise en bouteille, qu'elles seront assemblées pour constituer cette cuvée.

**DÉGUSTATION :** fin et racé.

---