



**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

*Héritage*  
**AOC MOULIN-À-VENT**  
*La structure et l'opulence*

**2018**

---



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

**SITUATION :** Romanèche-Thorins (71)

**LIEUX-DITS :** Les Burdelines – Les Grenieriers

**CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :**

**SOL :** granit très altéré, piémonts et alluvions anciens.

**LE VIGNOBLE :** la majeure partie est composée de vieilles vignes de 80 à 100 ans conduites traditionnellement (gobelet bas). Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide.

**RENDEMENT :** 30 hl/ha

**VINIFICATION :** récolte le 06/09, 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 en grappe entière.

**ÉLEVAGE :** il s'effectue en cuves pendant 11 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 :** riche et structuré.

---