



**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

*Les Blémonts*  
**AOC CHENAS**  
*La présence et la souplesse*

**2018**

---



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

**SITUATION :** La Chapelle de Guinchay (71)

**LIEUX-DITS :** Les Blémonts

**CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :**

**SOL :** caillouteux d'alluvions anciennes.

**LE VIGNOBLE :** vignes de 30 ans conduites traditionnellement (gobelet bas).

**RENDEMENT :** 45 hl/ha

**VINIFICATION :** récolte le 02/09, 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.  
Vinification en grappes entières.

**ÉLEVAGE :** il s'effectue en cuves pendant 8 mois sur lies fines.

**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 :** profond et gourmand.

---