

651 rue de la Chanillière – 71570 Romanèche-Thorins

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

Piémonts AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE

La gourmandise avec la solidité

2019



CÉPAGE: 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION: Lancié (69)

LIEUX-DITS: Les Peloux

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES:

SOL : de piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vieilles vignes de 30 à 60 ans conduites traditionnellement (gobelet bas).

RENDEMENT: 20 hl/ha

VINIFICATION: récolte le 17/09, 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 vendange éraflée à 80 %.

ÉLEVAGE: il s'effectue en fûts pendant 11 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: fruité et structuré.