



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

651 rue de la Chanillère – 71570 Romanèche-Thorins

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

Saprolite
AOC MOULIN-À-VENT
La minéralité et l'équilibre

2018



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71)

LIEUX-DITS : Les Burdelines – Les Grenieriers – Aux Caves
Bruyères des Thorins

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 équilibré.