# **HÉRITAGE 2022 ROUGE MAGNUM**

PAUL JANIN ET FILS



#### Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Nos plus anciennes vignes (70-110 ans) apportent une autre dimension à cette cuvée. Exclusivement implanté sur sols de granit altérés chaque pied de vigne explore intimement les particules fines du terroir pour en extraire et transcrire sa plus fidèle expression au vin. Profonde, complexe, et structurée, la cuvée "Héritage" offre une texture gourmande, dense et enrobée. La fraîcheur des fruits rouges et noirs révèle une parfaite maturité des raisins.

### Accords mets et vins

Viandes rouges et fromage

#### **Détails**

Viticulture : En conversion Région : Beaujolais

Appellation: AOP Moulin à Vent

**Cépages :** Gamay **Couleur :** Rouge

Domaine: Paul Janin et Fils

Millesime: 2022 Contenance: 1,50 L Degrès: 14 %

## Dégustation

**Robe :** Rouge brillant et profond **Nez :** Complexe, Fruits rouge, fruits noirs

Bouche : Onctueuse , profonde et minérale Finale : Longue, saline et tanins enrobés

Garde: 10 ans et +

Température de service : 15°

#### Caractéristiques

**Terroir**: Sols de granit altérés **Cépage**: Gamay 100% **Vendange**: Manuelle

Viticulture: Bio. Certification en 2024

Vinification: Traditionnelle beaujolaise: semi carbonique

Elevage: En cuve pendant 18 à 24 mois

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1918 notre domaine produit des vins de Moulin à Vent et depuis peu un Beaujolais Villages Blanc. Dans "domaine" il y a "main" aussi. La main c'est le travail, le geste, la signature. C'est aussi le contact, le partage, l'esprit en mouvement. Jean-Claude, Marcel, Paul, Eric puis aujourd'hui Perrine, sommes artisants depuis toujours. Nos mainssont notre matière de vigneron comme le raisin est la matière du vin. Chez nous, ces deux matières n'ont jamais cessé d'être en contact, nous rappellent le passé, nous ancrent dans la réalité et nous projettent vers l'avenir.

