

# HÉRITAGE 2023 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** : 2023  
**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 artisans depuis toujours. Nos mains sont 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.

