



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

Argiles

AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC

Une étoffe sur du minéral

2016



CÉPAGE : 100 % Chardonnay

SITUATION : Romanèche-Thorins (71)

LIEUX-DITS : Les Jumeaux

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

Sol : limono-argileux.

LE VIGNOBLE : limono-argileux.

RENDEMENT : 50 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 19/09, cueillette entièrement manuelle, transport en petites caisses de 35 kg. Toute la vendange est triée au cuvage sur tables de tri. La fermentation alcoolique se déroule en fûts âgés de plus de 8 ans. Pas de fermentation malolactique sur le millésime 2016.

ÉLEVAGE : il s'effectue en fûts sur lies fines pendant 10 à 11 mois.

DÉGUSTATION : riche et minéral.



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

Piémonts

AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE

La gourmandise avec la solidité

2016



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71) – 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 : 49 hl/ha

VINIFICATION : récolte du 22 au 25/09, 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 10 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 : fruité et structuré.



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

Vignes du Tremblay

AOC MOULIN-À-VENT

La finesse avec l'épure

2016



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71) – Chénas (69)

LIEUX-DITS : Les Greneriers – Les Burdelines – Les Pérelles
Champs de Cours – Les Brussellions – Aux Caves

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

Sol : granit très altéré, piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vieilles vignes (de 40 à 70 ans) conduites traditionnellement (gobelet bas). Quelques parcelles de jeunes vignes (25 ans) sont conduites en double-cordon court pour un travail du sol plus facile, et un palissage plus efficace. Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide.

RENDEMENT : 13 hl/ha

VINIFICATION : récolte du 22 au 25/09, 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 à 50%.

ÉLEVAGE : il s'effectue en cuves pendant 10 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 : fin et racé.



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 Greneriers
AOC MOULIN-À-VENT
La force et l'intensité

2015



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71)

LIEUX-DITS : Les Greneriers

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

Sol : granit très altéré profond.

LE VIGNOBLE : parcelle plantée avant 1914 conduite traditionnellement (gobelet bas).
Travail du sol (3 à 4 labours peu profonds) sans herbicide.

RENDEMENT : 20 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 30/08, 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 11 mois sur lies fines avec micro-oxygénation.

DÉGUSTATION : puissant et intense.



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

Héritage du Tremblay

AOC MOULIN-À-VENT

La structure et l'opulence

2016



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71)

LIEUX-DITS : Les Burdelines – Les Grenieriers

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 : 10 hl/ha

VINIFICATION : récolte du 22 au 25/09, 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 à 50%.

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 structuré.
