

DOMAINE



651 rue de la Chanillière – 71570 Romanèche-Thorins

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

Empreinte
AOC MOULIN-À-VENT
L'onctuosité et l'identité du terroir

2024



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Romanèche-Thorins (71)

LIEUX-DITS : Les Greniers – Les Pérelles – Les Brusselions

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

SOL : granit très altéré, piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vignes de moins de 40 ans conduites traditionnellement (gobelet bas). Quelques parcelles de jeunes vignes (10 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 : 37 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 15/09, 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 éraflée à 80 %.

ÉLEVAGE : il s'effectue en cuves pendant 22 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.

HISTOIRE: *Empreinte* signifie la trace laissée par le terroir et aussi celle des générations de notre famille de vignerons depuis 100 ans. Nous y voyons la promesse d'un vin qui s'affirme déjà parmi les plus grands.

DÉGUSTATION : velouté et charnu.

