

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*

**2023**



**CÉPAGE :** 100 % Gamay Noir à jus blanc

**SITUATION :** Romanèche-Thorins (71)

**LIEUX-DITS :** Les Greneriers – Les Pérelles – Les Brusselions – Les Burdelines

### **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 en grappe entière à 70 %.

**ÉLEVAGE :** il s'effectue en cuves pendant 11 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 sur les vignes depuis 25-30 ans 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.