



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

AOC CHENAS

La présence et la souplesse

2017



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : La Chapelle de Guinchay (69)

LIEUX-DITS : Les Blémonts

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

Sol : caillouteux d'alluvions anciennes.

LE VIGNOBLE : vignes de 30 ans conduites traditionnellement (gobelet bas).

RENDEMENT : 45 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 03/09, 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 8 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 : profond et gourmand.
