

Moulin à Vent 2020 Vignes du Tremblay 1.5L

DOMEIN

Paul Janin & Fils bevindt zich in de appellation Moulin-à-Vent, in Romanèche-Thorins. Sinds 1984 leidt Éric Janin het familiebedrijf, met een focus op Le Clos des Tremblay. Het domein heeft een mangaanrijk terroir, een mineraal dat voorheen in deze regio werd gedolven. Met wijnstokken van gemiddeld 65 jaar oud en een scherp gevoel voor het land en de sensorische analyse, creëert Éric wijnen die de essentie van hun terroir weerspiegelen. Voor zijn crus ontwikkelde hij een vinificatiemethode die de specifieke kenmerken van elk perceel benadrukt, wat resulteert in geconcentreerde, frisse gamays met een perfect evenwicht tussen rijpheid en finesse.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze wijn markeert de oorsprong van het domein: Le Tremblay was een van de eerste percelen die werden aangekocht in 1937. Het grootste deel van de wijngaard bestaat uit oude wijnstokken (40 tot 70 jaar oud). Deze cru is een blend van verschillende lieux-dits: Les Grenieriers, Les Burdelines, Les Pérelles, Champs de Cour, Les Brussellions en Aux Caves. 16 maanden rijping sur lie. Elk perceel wordt apart gevinifieerd en gerijpt. Pas op het allerlaatst, net voor het bottelen, worden ze samengevoegd om deze cuvée te vormen. Verfijnde, fruitgedreven wijn met een rijk smaakprofiel. Licht kersenrood van kleur. Explosie van fruit in de neus. Genereuze en kruidige aroma's van rijp zwart fruit, chocolade en zwarte peper. Sappig in de mond met minerale tonen. Frisse zuren en zijdezachte tannines. Lange, aromatische afdronk. Zowel elegant als complex.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij kalfsvlees (van ribeye tot vitello tonnato) of lichter wild en gevogelte (patrijs, parelhoen). Charcuterie. Rillettes de Canard. Hardere geitenkazen, Tomme de Savoie, Reblochon, Saint-Nectaire of Brie.



BEWAARTERMIJN 2025 - 2030

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2020

INHOUD 1.5 L

DOMEIN Domaine Paul Janin et Fils

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk