



Histoire

Des raisins sains récoltés à pleine maturité sur un terroir granitique au Lieudit « Le Janin », qui est à la fois un prénom et un nom de famille issu du vieux français. Ces caractéristiques font dire de lui qu'il va « Morgonner » avec le temps.

A la vigne

Sélection parcellaire
Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Egrappage. Macération pré-fermentaire à froid en cuve à 10°C, puis ré-élévation naturelle et progressive de la température. Pigeage. Fermentation en cuve durant 20 jours.

👁️ **Œil** : Couleur grenat, profonde.

👃 **Nez** : Puissant, riche, arômes de fruits à noyau, arômes de fruits mûrs.

👄 **Bouche** : Puissante, notes de cerise kirschée, notes de fruits rouges, notes d'épices, tanins denses.

🍴 **Accords mets** : Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Viandes blanches en sauce, Viandes blanches grillées

Garde : 10 ans **Service** : 15°C

Le Domaine

Depuis 1850, la famille GIRARD cultive ses vignes avec passion et amour du terroir. Paul, l'artisan vigneron travaille des sélections parcellaires, limite les intrants au vignoble. Des cuvées sans soufre font désormais partie de la gamme. Le Domaine propose des Beaujolais Villages Rouge, Rosé et Blanc, des Crus et du Crémant de Bourgogne.

