Fiche Technique

CHIROUBLES 2015

Domaine CHAPUY

Identifiant

Appellation : CHIROUBLES
Cépage : Gamay Noir à jus banc (100%)
Millésime : 2015

Vignoble

Lieu-dit : Les Poges
Surface : 1 hectare
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 45 hl/ha
Age des vignes : Vieilles vignes – 50 ans
Sols : Granite (quartz), très caillouteux
Exposition : Sud-Est
Topographie : 35% de pente
Altitude : 480 m

Vinification

Récolte : Vendanges manuelles
Tri : Directement à la vigne
Levures : Indigènes (issues du milieu naturel)
Macération : Environ 10 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Remontage régulier
Pressurage : Sur pressoir horizontal, lent à faible pression

Elevage

Contenant : Cuve en béton
Durée : 12 mois, non collé, filtré

Caractéristiques : Léger et équilibré
Médaillé d'Or au Concours Mondial des Vins FEMINALISE (palmarès 2016).
Médaillé d'Or au Concours International de Lyon (palmarès 2016).
Robe grenat jeune. Nez fin, goût délicat de groseilles, cerises, cassis confiturés. Bouche tout en souplesse et en fruits, prolongée par une agréable fraîcheur acidulée. C'est un vin généreux, gourmand et élégant qui plaît aux femmes avec sa douceur et sa rondeur en bouche.
Accord mets & vins : s'accorde avec des fromages fins, comté affiné, viandes rouges en sauce.

DOMAINE CHAPUY
370 route du Fêtre 69115 CHIROUBLES - Tèl : 06 86 25 18 27 - Mail : contact@domaine-chapuy.fr