



Fiche Technique

CHIROUBLES 2015

Domaine
CHAPUY



Identifiant

Appellation : CHIROUBLES

Cépage : Gamay Noir à jus blanc (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

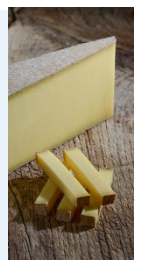
Caractéristiques : Léger et équilibré

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 - Tél : 06 86 25 18 27 - Mail : contact@domaine-chapuy.fr

