



# Fiche Technique

## CHIROUBLES 2016

Fût de Chêne

Domaine  
CHAPUY



### Identifiant

**Appellation :** CHIROUBLES

**Cépage :** Gamay Noir à jus blanc (100%)

**Millésime :** 2016

### Vignoble

**Lieu-dit :** Le Fêtre, Saint-Roch, Les Poges, Verbomet

**Surface :** 1 hectare

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 25 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 :** Fût de chêne (ancien foudre)

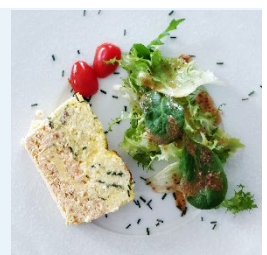
**Durée :** 18 mois en fût

### Caractéristiques : Fin et vanillé

Tout en délicatesse, légèrement boisé, des tannins fins, des belles notes de vanille.

Une vinification traditionnelle suivi d'un élevage en fût de chêne qui apporte des notes légèrement épicées de bois et de vanille tout en finesse et gourmandise.

**Accord mets & vins :** s'accorde avec des fromages fins, comté affiné, terrine de poissons, poissons sauce à l'aneth.



### DOMAINE CHAPUY

370 route du Fêtre 69115 CHIROUBLES - Tél : 06 86 25 18 27 - Mail : [contact@domaine-chapuy.fr](mailto:contact@domaine-chapuy.fr)

