



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

