



# Fiche Technique

## CHIROUBLES 2016

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 :** Cuve en béton

**Durée :** 18 mois, non collé, filtré

### Caractéristiques : Frais et fruité

Une belle robe, un bouquet floral doux, fruits rouges vers la prune et la cerise et un peu de poivre vert. Une pointe d'acidité et de minéralité fraîche. Tanins légers.

**Accord mets & vins :** s'accorde avec de la charcuterie, bacon, rognons et légumes rôtis, poulet rôti au thym et citrons confits.



### DOMAINE CHAPUY

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

