



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

