



# Fiche Technique

## CHIROUBLES 2017

Domaine  
CHAPUY



### Identifiant

**Appellation :** CHIROUBLES

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

**Millésime :** 2017

### Vignoble

**Lieu-dit :** Saint-Roch et 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 12 jours en grappes entières

Macération semi-carbonique

Remontage régulier

**Pressurage :** Sur pressoir horizontal, lent à faible pression

### Elevage

**Contenant :** Cuve en béton

**Durée :** 20 mois, élevé sur lie fine, non collée, filtrée

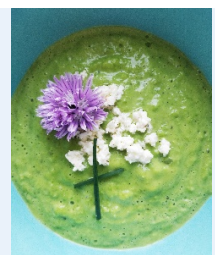
### Caractéristiques : Epicé et structuré / Corsé mais velouté

Une robe rouge à frange orangée, un nez épicé.

Une bouche penchant vers le pruneau, une pointe de réglisse douce et quelques notes herbacées en fin de bouche. Longueur en bouche.

- Gagnerait à patienter quelques 5 ans sans perdre sa structure de fruits noirs.

**Accord mets & vins :** s'accorde avec des œufs meurettes, un velouté de petits pois, bœuf angus aligot au cantal et épinards.



### DOMAINE CHAPUY

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

