



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

