



Domaine François Chapuis

Classification :



Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 6 ans

Bourgogne Pinot Noir (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Le Domaine Chapuis est constitué d'environ 12 Ha de vignoble sur la commune de Mancey. Le Domaine possède environ 3Ha de cette appellation, sur une parcelle « Les Cras » qui fut plantée de 1981 à 1987. Le sol est argilo-calcaire et l'exposition à l'Est. Les sols sont tous travaillés : Buttage, débutage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Les traitements contre les maladies sont raisonnés et effectués que par nécessité. Les insecticides ne sont plus effectués depuis 8 ans, la nature ayant trouvé un équilibre de défense. Le système de taille utilisé est le cordon de Royat, taille très courte destinée à lutter contre les productions excessives et augmenter la qualité des vins.

Vinification

La récolte est manuelle. La vendange est mise en cuve après éraflage. La macération, dure de 10 à 12 jours, sous haute surveillance (transformation du sucre du raisin en alcool, sous température contrôlée). La couleur est obtenue en quelques jours de macération à 28/30°. Le vin obtenu par pressurage des matières solides est assemblé. Il est ensuite écoulé et mis en fûts. Après un an d'élevage en fûts et cuves et quelques soutirages, la mise en bouteilles intervient.

Notes de dégustation :

Couleur: rouge claire intense. Nez: présence d'arômes de fruits rouges, de cerise noire en particulier. Bouche: souple et fruité, avec des tanins fins laissant présager une conservation de 5 à 6 ans en bonne cave.

Mets d'accompagnements

Ce vin s'harmonisera parfaitement avec les viandes blanches, les volailles et les fromages fins.