



Domaine Chapel

Fleurie

Charbonnières - La Face Nord

Cette minuscule cuvée, élaborée uniquement certaines années, est issue des vignes du côté nord de l'amphithéâtre de Charbonnières. En marchant dans les vignes pendant la belle saison, on rencontrera un éventail de biodiversité et de vie animale, notamment des crosses de fougères, des lièvres sauvages, des lézards, le lézard vert qui est plutôt rare, des sangliers vivant dans la forêt, des acacias, des ronces, des chênes, des araignées, des milliards de microbes dans le sol, des vers de terre, les abeilles d'un rucher voisin, des zones de fraises sauvages et des légumineuses pour n'en nommer que quelques-uns. Ce vin englobe toute cette vie et la transporte dans la bouteille. Le gamay est dominé par une note épicée et poivrée rappelant le cépage très prisé, mais rare Pinot d'Aunis du Val de Loire.

Profil du vin

Poivre blanc et noir, fruit rouge vif, il bénéficiera d'un vieillissement prolongé.

Notre approche de la vinification

Macération semi-carbonique
d'environ 21 jours, levure indigène,
sans SO2 ajouté.

Élevage

2 grammes de soufre avant la
mise en bouteille. Sans collage
et sans filtration.

Appellation : Fleurie

Lieu-dit : Charbonnières

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Alcool : 13 %

Type du sol : Sable granitique rose, roche ignée et divers fragments de roche altérée.

Culture : Biologique

Vendanges : Semi-carbonique en grappes entières intactes, soigneusement triées.
