

Francois Chapuis Bourgogne Pinot Noir 2022

Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Francois Chapuis
Appellation	Bourgogne Pinot Noir
Région	Bourgogne
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	5 à 6 ans
Encépagement	100% Pinot Noir
Sucre Résiduel	< 1 g/L
Viticulture	Biologique
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, température). 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.

Élevage	En fût
---------	--------

Ce qui le rend unique

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, débuttage et 2 griffages pour éviter les

