

Domaine Chapoton ドメーヌ・シャポトン

地域: Rhone

地区、村: ドローム県、ロシュギュード

代表者: Serge REMUSAN セルジュ・ルミュザン

醸造責任者: Thomas Oui

ドメーヌ歴史: ルミュザン家は、19世紀より4世代に渡ってワインを造り続けているが、1994年に初めて自家カーブで瓶詰をしている。

栽培方法: 1998年より、リュットレゾネ

土壌: 砂利の多い、粘土石灰質

自社畑面積: 32ha (ブドウ畑の数:15)

主な仕立て方法: ゴブレ、コルドン・ロワイヤル

栽培品種: シラー、グルナツシュ、ヴィオニエ

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: プヌマティック

醗酵容器: ステンレスタンク

熟成容器: セメントタンク

セラ環境: 畑まで1~2kmの村の中心に位置する

平均生産量: 50,000本/年