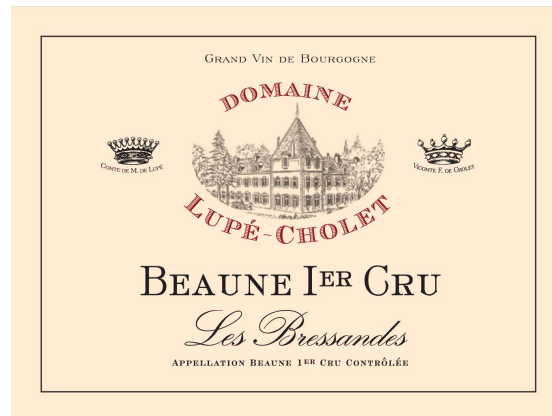



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Vigne située en milieu de coteau au coeur du Premier Cru 'Les Bressandes', au Nord du vignoble de Beaune. Parcelle de 0,3194 Ha. Les Sols sont bruns calcaires minces sur calcaire de l'Orfordien.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites caisses à vendange percées de 12kg, qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tanins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin

Elevage

Entonnage en fût de chêne pour 16 mois avec 20 à 40 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses : forêts de Tronçais, Nevers, Vosges, Bourgogne. L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation

Dégustation

Jolie Robe rubis. Nez Frais et jeune, élégant, il développe des arômes de prune noire, de fruits noirs, de raisin de Corinthe, d'épices douces et de gingembre. Bouche vineuse, avec du gras, il a un beau fond de tannins nobles.

Suggestions gastronomiques

Gibiers à plumes, viandes rouges fines y compris en sauces au vin rouge, civets, pâtés chauds et fromages fins pas trop relevés.

Temps de garde

Plus de 10 ans