


CÔTE DE M. DE LUPÉ


VICOMTE F. DE CHOLET

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Les vignes de cette appellation se situent surtout en Côte d'Or, au sud de la Côte de Beaune et sur les Hautes-Côtes. Le sol argilo-calcaire, est souvent marneux.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Cette cuvée est vinifiée en partie en fûts de chêne (228 litres) et en partie en cuves.

Elevage

L'élevage se poursuit en fûts de chêne (sans fûts neufs) pendant 13 à 16 mois.

Dégustation

Belle robe or-vert. Le nez est fin et fruité, avec des notes de fruits blancs, d'épices douces et un boisé élégant. Il est long en bouche, équilibré, avec une belle minéralité.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, il accompagne les poissons fins de mer et d'eau douce cuisinés en sauce, les crustacés et les fromages moyennement relevés.

Temps de garde

3 à 5 ans.