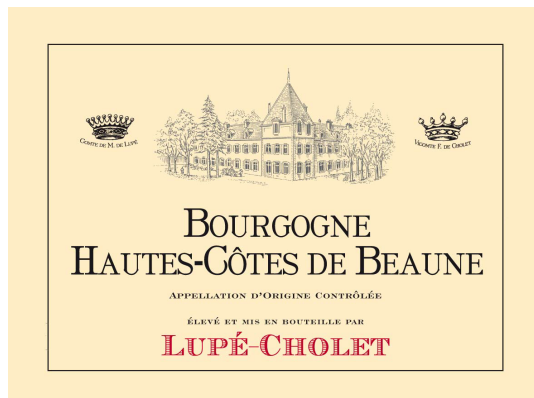




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

L'appellation se situe en Bourgogne, au sud de la Côte d'Or et au nord de la Saône-et-Loire juste derrière la Côte de Beaune (à l'ouest). Le sol est argilo-calcaire, sur des roches jurassiques. Les orientations varient du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

On pratique une vinification à la méthode traditionnelle bourguignonne, en cuves ouvertes, avec pigeages biquotidiens.

Elevage

L'élevage se poursuit ensuite pour moitié en cuves et pour moitié en fûts, pendant 9 à 12 mois.

Dégustation

Belle couleur rubis profonde. Au nez, il développe une pointe de cacao légèrement mentholée. Assez souple en bouche avec une charpente bien équilibrée, il présente des notes épicées avec une pointe balsamique.

Suggestions gastronomiques

Servi à 17°C, il accompagne les viandes rouges, les volailles rôties, grillées ou en sauce, et les fromages légers.

Temps de garde

5 à 7 ans