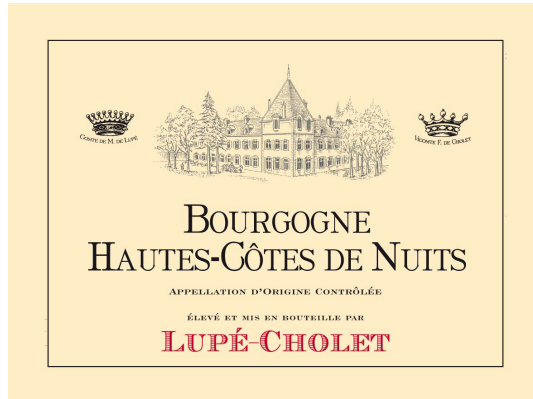




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Cette appellation est sur les coteaux à l'ouest de la Côte de Nuits. Le sol argilo-calcaire, sur roches Jurassiques, est varié. Les vignes, en coteaux, sont orientées Est à Sud.

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 pour moitié en fût alors que l'autre moitié est placée en cuve pour garder le fruit.

Dégustation

Il a une belle robe rouge grenat. Au nez, il est frais avec un fruit typé et il développe des notes de petites baies noires telles que la myrtille et la mûre et une note de kirsch. En bouche, son corps est ample et structuré avec des tanins équilibrés.

Suggestions gastronomiques

Servi à 16°C, il accompagne les viandes rouges, les petits gibiers en préparation simple et les fromages légers.

Temps de garde

3 à 5 ans.