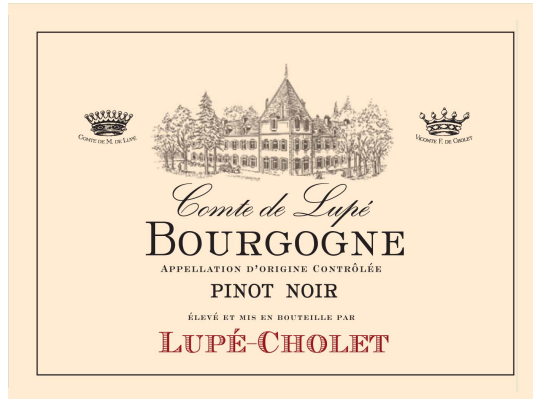




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Bourgogne, principalement Côte Châlonnaise, Côte de Beaune, Côte de Nuits et Couchois. Sols argilo-calcaires.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

On pratique une vinification à la méthode traditionnelle bourguignonne, en cuve ouverte avec pigeages biquotidiens et thermorégulation.

Elevage

L'élevage se poursuit en partie en pièces de chêne (228 litres) pour affiner les arômes, et en partie en cuves pour garder le fruit.

Dégustation

Il a une belle robe rouge grenat. Au nez, son fruit est frais avec des notes de cerises rouges et noires. La bouche est charnu avec du nerf et un fond équilibré rehaussé d'un boisé discret.

Suggestions gastronomiques

Viandes rouges, volailles rôties, grillées ou en sauce et fromages fins. Servir à 16°C.

Temps de garde

3 à 5 ans