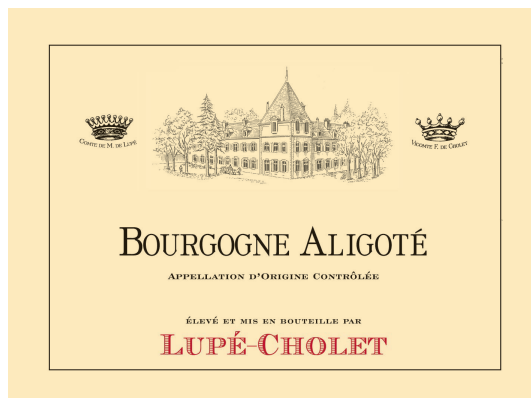




DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

Cette appellation provient de vignes situées sur l'ensemble de la Bourgogne, mais principalement en Côte d'Or et Saône-et-Loire. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires.

Encépagement

100% Aligoté

Vinification

La vinification se pratique à la méthode traditionnelle bourguignonne, en cuves inox thermorégulées afin de conserver le fruit.

Elevage

L'élevage continue dans les cuves pendant quelques mois sur lies afin que le vin s'étoffe tout en gardant son fruit.

Dégustation

Belle couleur jaune paille brillante. Il développe un nez à la fois minéral et floral. En bouche, le corps présente des notes fruitées d'une nervosité contenue.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les poissons, les fruits de mer simplement préparés ou la charcuterie fine. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir (crème de cassis). Servir à 10°/11°C.

Temps de garde

2 à 3 ans.