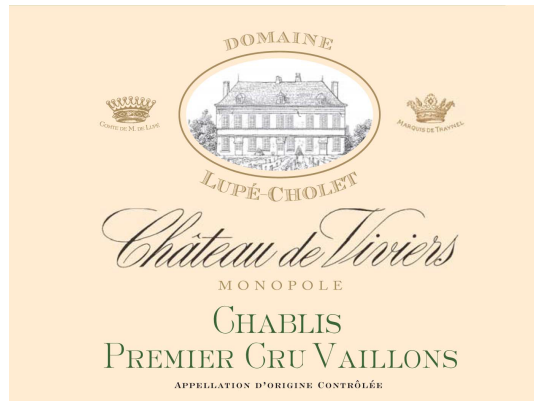


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

**DOMAINE**  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Chablisien, département de l'Yonne. Les vaillons sont situés sur la rive gauche du Serein. La parcelle est de 0,55 Ha. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires d'étage géologique sédimentaire du Jurassique Supérieur : « Le Kimméridgien ». Il s'agit d'une composition classique des sols chabliens. Les vignes sont situées sur des terrains de faible pente (10 à 15%) et exposées sud-est.

***Encépagement***

100% Chardonnay

***Vinification***

Traditionnelle avec fermentation à basse température en cuves d'acier inoxydable thermorégulées.

***Elevage***

9 mois en cuve sur les lies fines

***Dégustation***

Robe or pâle à reflets argentés. Nez frais aux notes de fruits et de fleurs. Il est friand avec une minéralité crayeuse. La bouche est souple et rond. Son fond est équilibré.

***Suggestions gastronomiques***

Servir à 12°C. Il convient par excellence aux produits de la mer (fruits de mer, Saint-Jacques et poissons) ainsi qu'aux saucissons briochés, escargots et viandes blanches.

***Temps de garde***

5 à 7 ans