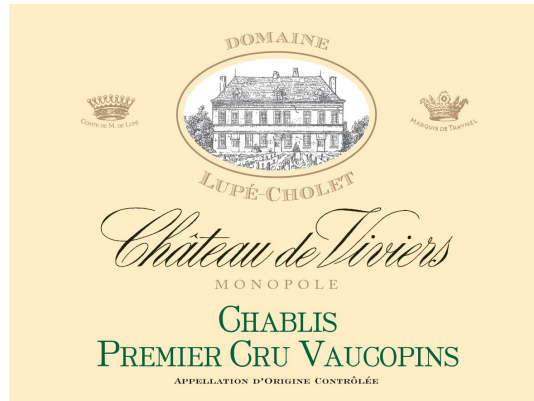



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Dans l'Yonne. Les vignes de 'Vaucopins' sont situées sur la rive droite du Serein sur la commune de Chichée. Le sol est composé d'argile et de marnes du kimméridgien très pures.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Vinification en cuve d'acier inoxydable avec thermorégulation à 20°C et pour 20% de la cuvée en fûts de chêne de 3 ans.

Elevage

Cette cuvée est élevée sur ses lies de fermentation (levures et bactéries mortes), technique d'élevage conférant au vin plus de gras, de longueur et de complexité aromatique. L'élevage en pièces permet la remise en suspension des lies (bâtonnage), accentuant ainsi les échanges avec le vin. Vers le mois d'avril, les vins en pièces sont assemblés avec ceux vinifiés en cuves. L'élevage continue alors sur lies fines en cuve inox jusqu'au mois de septembre.

Dégustation

Robe or argenté pâle et brillant avec des reflets verts. Le nez développe un beau fruité frais et typique avec des notes de citronnelle, de menthe et une minéralité plutôt iodée. Son corps est souple, charnu et équilibré.

Suggestions gastronomiques

Poissons de mer et d'eau douce, volailles à la crème, huîtres, asperges fraîches. Servir à 12°C.

Temps de garde

7 à 10 ans