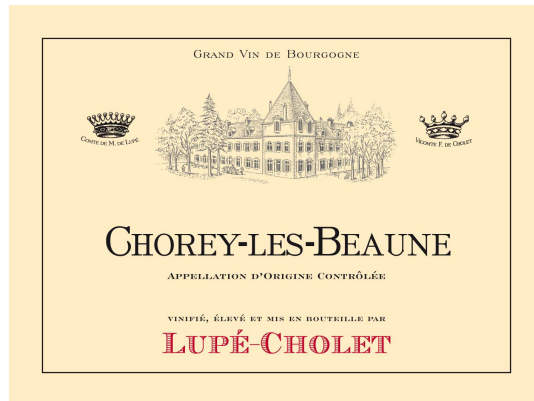



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Située au cœur de la côte de Beaune la commune de Chorey-Les-Beaune jouxte Savigny-Les-Beaune et Aloxe-Corton et produit essentiellement des vins rouges. Les sols sont argilo-calcaires sur un ancien cône de déjection riche en cailloux, donc bien drainés.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes. La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (15 à 20 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

Dégustation

Ce Chorey-les-Beaune possède une belle couleur rubis, intense et brillante. Ce vin révèle au nez des notes grillées, de fruits rouges et de confiture ; il développe au vieillissement des notes animales, de musc, de cuir et d'épices. D'un beau volume en bouche avec un certain velouté, ce vin présente une belle structure tannique qui amène à une finale longue, subtilement parfumée.

Suggestions gastronomiques

Idéal avec les viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les fromages délicats. Servir à 17°C

Temps de garde

A conserver entre 2 et 4 ans