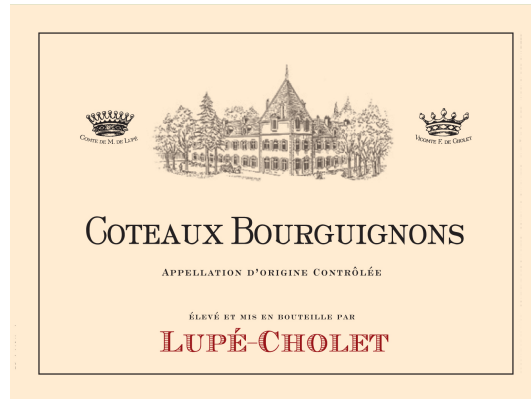



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique

Grande Bourgogne

Encépagement

Pinot noir et gamay

Vinification

Notre Coteaux Bourguignons est vinifié et élevé de manière à révéler les cépages de Bourgogne, ainsi que la diversité des sols composants les différents terroirs.

Des vendanges traditionnelles, vinifiées à basse température, avec une juste proportion de grappes entières, confèrent équilibre et touches florales à notre vin.

Après 15 à 20 jours de cuvaison, un pressurage modéré permet l'extraction de tannins soyeux.

Elevage

Un élevage sur lies assez court, de 6 à 8 mois, préserve le fruit tout en apportant complexité aromatique et notes boisées.

Dégustation

Robe pourpre aux reflets parme.

Bouche fruitée, aux accents de cerise, groseille et bâton de réglisse. Notes de pétales de rose.

Structure soutenue de jolis tannins légèrement grillés.

Suggestions gastronomiques

Servir à 15°C. Apéritif dinatoire, pique-nique estival, grillades de viandes sans oublier les volailles et les fromages au goût moyennement prononcé.

Temps de garde

Prêt à boire