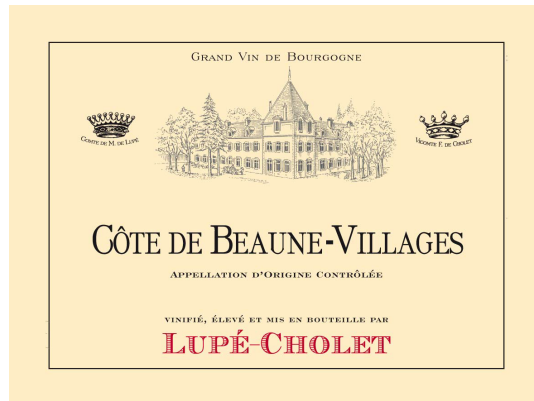


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

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



***Situation géographique et géologique***

Cette appellation se situe en Côte de Beaune, en Bourgogne centrale. Les vignes sont plantées sur des coteaux et piémonts au sol argilo-calcaires, exposés Est-Sud-Est, facteurs qui favorisent un bon ensoleillement et un bon drainage.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tanins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

***Elevage***

Entonnage en fût de chêne pour 16 mois avec 20 à 40 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses : forêts de Tronçais, Nevers, Vosges, Bourgogne. L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation.

***Dégustation***

Belle couleur rubis. Son nez révèle un fond légèrement boisé avec quelques notes fumées, des arômes de fruits rouges à noyau, et une finale réglissée. En bouche, ce vin présente des tanins fins avec une structure bien présente.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 16/17°C, il accompagne les viandes rouges, pâtés de Lièvre, lapin à la moutarde et les fromages fins.

***Temps de garde***

7 à 10 ans