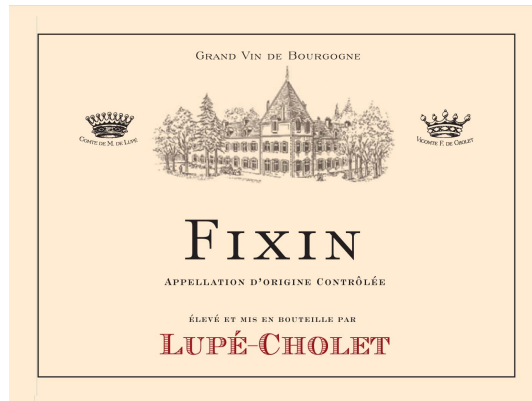



CÔTE DE M. DE LUPPÉ


VINCENT F. DE CHOLET

**DOMAINE
LUPÉ-CHOLET**
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Les vins de Fixin (prononcé « Fissin ») peuvent également prétendre à l'appellation Côte de Nuits Villages. Entre Dijon et Gevrey Chambertin, orienté est / sud-est, les vignes s'épanouissent sur un sol à dominante argilo-calcaire avec une présence locale de marne blanche.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La récolte manuelle se fait en caquettes 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 décuvaage, 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 (35 % 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 Fixin rouge possède une très jolie robe couleur rubis. Délicat et discret, il révèle au nez de subtiles notes de sous bois. Charnu et charpenté en bouche, ce vin frais et boisé possède un équilibre harmonieux. La finale est longue et termine sur des notes légèrement épicées.

Suggestions gastronomiques

Notre Fixin rouge accompagne les viandes rouges, grands gibiers, fromages fins classiques... Servir à 16°C

Temps de garde

Garde : 3 à 5 ans voire plus