



DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Secteur Nord du Beaujolais, exposé Sud-Est et Nord-Ouest. Le terrain est composé de granit rose, ce qui confère de la finesse et un bon potentiel de vieillissement au vin.

Encépagement

100% Gamay.

Vinification

Les vendanges ont lieu tardivement, pour une meilleure maturité du raisin (le sol granitique est très filtrant et ne garde pas l'humidité, évitant les risques de pourriture). L'acidité reste stable en fin de maturité, sans chute trop prononcée. Un tri du raisin, récolté manuellement, a lieu si nécessaire à la vigne pour éviter une contamination lors du transport. La méthode de vinification est semi-carbonique en cuve ouverte avec thermorégulation ; macération 8 à 10 jours. Deux délestages de 1 à 2 heures sont pratiqués pendant la durée de vinification pour donner du gras (le délestage signifie que l'on assèche la cuve pour la réimmerger ensuite). Un pigeage en fin de fermentation alcoolique est pratiqué sur la vendange non égrappée (80% du total). La cave travaille par gravité, sans pompage de la vendange.

Elevage

Elevage en cuve pendant 4 à 10 mois.

Dégustation

Robe rouge-grenat soutenue. AU nez, son fruit est fin avec des arômes de petits fruits et de fleurs telles que l'oeillet et l'iris, et une minéralité silicieuse. En bouche, il est charnu avec un bon corps et un fond équilibré.

Suggestions gastronomiques

Servi à une température de 15°C, il accompagne parfaitement la viande rouge, la cuisine lyonnaise, la charcuterie chaude ou froide et les fromages délicats.

Temps de garde

3 à 7 ans.