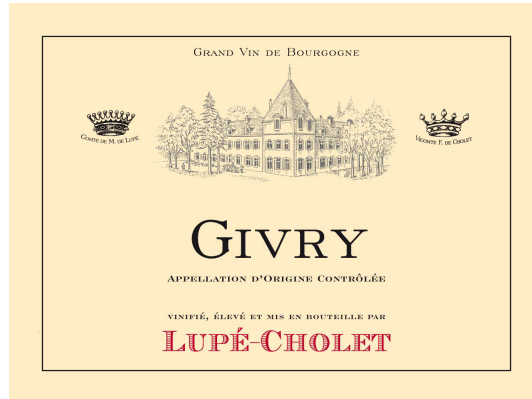



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Givry occupe une position centrale dans la Côte Chalonnaise : l'aire géographique de l'appellation s'étend sur trois communes à 6km au sud de Mercurey: Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

Les sols bruns calcaires ou calciques issus de l'altération des calcaires du jurassique donnent naissance à une appellation souvent comparée à Volnay. La plupart des vignes est exposée à l'est/sud-est et au sud, entre 240 et 280 mètres d'altitude.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La macération fermentaire dure 15 à 20 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

Ce vin a été élevé durant environ 12 mois dans nos caves en fûts de chêne (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

Le nez est délicat aux senteurs florales et printanières. La bouche est plaisante et équilibrée: une harmonie qui respecte la suavité des arômes perçus au nez. Le Givry associe fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse.

Suggestions gastronomiques

Servi à 15°C, il accompagne les viandes rouges ou blanches rôties ou grillées, chaudes ou froides, pâtés, tourtes ainsi que des fromages pas trop forts.

Temps de garde

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 3 et 5 ans, voire plus en cave.