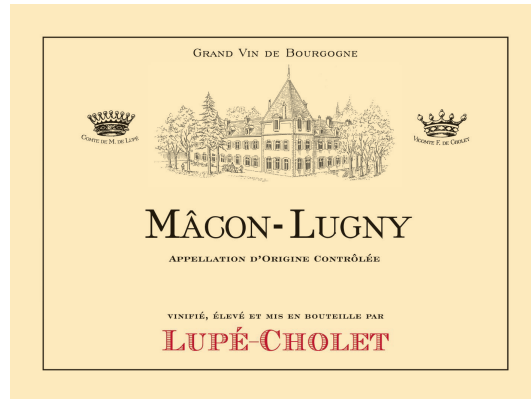



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

**DOMAINE
LUPÉ-CHOLET**
depuis 1903



Situation géographique et géologique

En Bourgogne méridionale, ce vignoble est situé en Mâconnais, dans le village de Lugny. Les vignes sont plantées sur des marnes et argiles gréseuses sur substrat calcaire.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Après un pressurage pneumatique, la vinification a lieu dans des cuves thermorégulées, de 20° à 22°C.

Elevage

L'élevage se fait dans des cuves sur lies pour étoffer le vin, pendant 8 à 12 mois.

Dégustation

Robe de couleur est jaune doré pâle. Au nez, il a un fruit très frais et il développe des notes de pêche, d'abricot, de groseille blanche et de fleurs blanches. En bouche, il a de l'ampleur, du fond et une bonne longueur.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les poissons fins surtout d'eau douce, les cuisses de grenouille et les fromages de chèvre secs. Servir à 12 °C.

Temps de garde

3 à 5 ans.