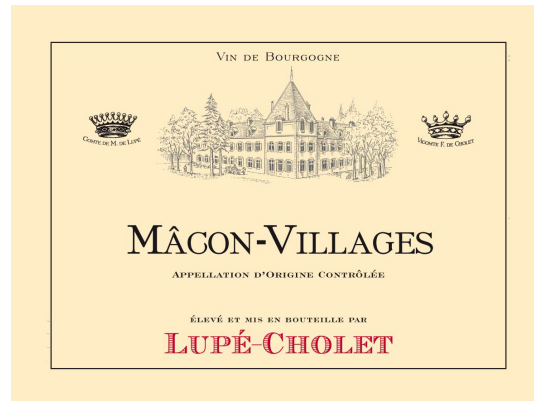




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Ce vignoble est situé dans le Mâconnais, en Bourgogne méridionale. Le sol se compose de marnes et d'argiles gréseuses sur substrat calcaire.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

La vinification est pratiquée dans des cuves thermorégulées à une température 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 or moyen avec de beaux reflets verts. Le nez est frais, fruité, avec des notes de groseille à maquereaux et de pêche. Corps charnu, nerveux, tout en équilibre.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les poissons fins surtout d'eau douce, les cuisses de grenouille et les fromages de chèvre secs.

Temps de garde

2 à 3 ans.