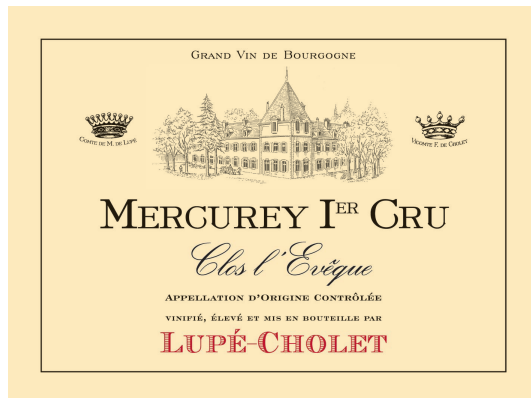




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

La vigne est située sur le haut du coteau près du village d'Etroyes. Les vignes sont orientées Sud-Est sur des sols bruns calcaires, des marnes et du calcaire du haut de l'Oxfordien moyen.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange d'une trentaine de kilos qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

***Elevage***

Entonnage en fût de chêne pour 14 à 16 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 15 à 20 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses (forêts de Tronçais, Nevers, Vosges, Bourgogne). L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation.

***Dégustation***

Jolie robe rubis profond. Son nez révèle un mélange de fruits rouges, d'épices avec quelques notes de tabac. Franc et linéaire, ce vin présente une structure très dense, avec de jolis tanins sur fond calcaire.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 16°C, il accompagne les viandes grillées, les petits gibiers comme une perdrix en cocotte, les cotes d'agneaux, le filet mignon en croustade ou les fromages fins.

***Temps de garde***

5 à 7 ans.