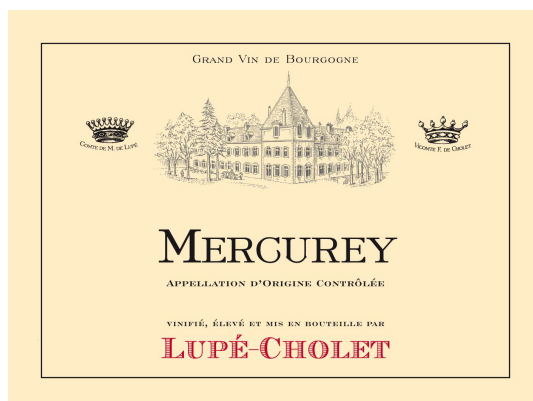




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Village de la Côte chalonnaise. Les vignes sont exposées sur des côteaux orientés Est à Sud sur des sols bruns calcaires et calciques.

***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 cailloux, 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 15 à 20 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 50 à 80 % 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***

Il a une belle robe rouge, grenat sombre. Au nez, il est fruité et développe des arômes de mûre, de rose et de prune. La bouche est structurée. elle est bien charnu avec un fond assez tendre.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce au vin rouge, les gibiers à plumes et les fromages à goût relevé. Servir à 15°C.

***Temps de garde***

5 à 7 ans