



DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Au nord du Beaujolais, cette appellation se situe entre les communes de Chénas et de Romanèche-Thorins. Son sol est fait de sable granitique et est très pauvre avec de nombreux affleurements de grès, d'où son nom, ce qui oblige les racines des plants de vigne à descendre très en profondeur pour trouver les éléments nutritifs et l'eau qui leur sont nécessaires.

***Encépagement***

100% Gamay.

***Vinification***

Les vendanges ont lieu tardivement, pour une meilleure maturité du raisin (le sol granitique est très filtrant et ne garde pas l'humidité, évitant les risques de pourriture). L'acidité reste stable en fin de maturité, sans chute trop prononcée. Un tri du raisin, récolté manuellement, a lieu si nécessaire à la vigne pour éviter une contamination lors du transport. La méthode de vinification est semi-carbonique en cuve ouverte avec thermorégulation ; macération 8 à 10 jours. Deux délestages de 1 à 2 heures sont pratiqués pendant la durée de vinification pour donner du gras (le délestage signifie que l'on assèche la cuve pour la réimmerger ensuite). Un pigeage en fin de fermentation alcoolique est pratiqué sur la vendange non égrappée (80% du total). La cave travaille par gravité, sans pompage de la vendange.

***Elevage***

L'élevage se fait en cuves inox pendant 4 à 10 mois pour qu'il se bonifie en gardant tout son fruit.

***Dégustation***

Belle robe rubis soutenue. Très gourmand et frais au nez, il développe de beaux arômes de fruits rouges à dominante de framboise, ainsi que quelques notes de violette et de réglisse. On croque le fruit en bouche sur une belle structure de tanins bien présents et enveloppés.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 15°C, il accompagne un rôti de boeuf, une entrecôte grillée, un pigeon en cocotte et des fromages affinés.

***Temps de garde***

5 à 7 ans.