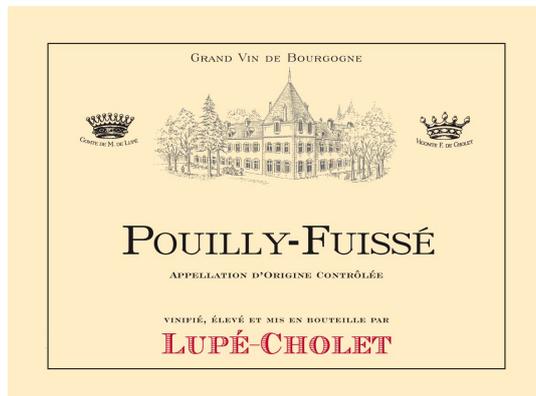




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur les villages mâconnais de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré. Le sol brun est calcaire et calcique sur marnes du Lias sur les pentes inférieures Sud et Est des roches de Solutré et de Vergisson.

Encépagement

100% Chardonnay.

Vinification

Après un pressurage pneumatique, ce vin blanc sec est vinifié en cuve inox avec thermorégulation de 20° à 22°C.

Elevage

L'élevage se fait à 90% en cuve inox pour garder le fruit et à 10% en fûts de chêne (228 litres) pour arrondir et donner du volume au vin.

Dégustation

Belle robe or vert. Au nez, il est fin et développe un boisé discret, et des notes de fruits blancs et d'épices. Vineux et minéral en bouche, il présente une belle longueur en bouche.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, ce vin accompagne tous les poissons, surtout d'eau douce, les fruits de mer, les viandes en sauces blanches et les fromages de chèvre.

Temps de garde

3 à 7 ans.