



DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Cette appellation se situe dans la partie nord du Beaujolais, en Saône et Loire. Le sol est argilo-silicieux décalcifié. On y trouve du grès et des cailloutis granitiques.

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.

Encépagement

Elevage en cuve pendant 4 à 10 mois.

Dégustation

Il a une belle robe rouge grenat. Le nez est frais avec une nuance de fleur de lys et de confiture de mûres. En bouche il est vineux, son corps est gras avec du fond et de l'étoffe.

Suggestions gastronomiques

Servi à 15°C, il accompagne toutes les charcuteries fines, les grillades, la volaille et les fromages fins.

Temps de garde

3 à 5 ans.