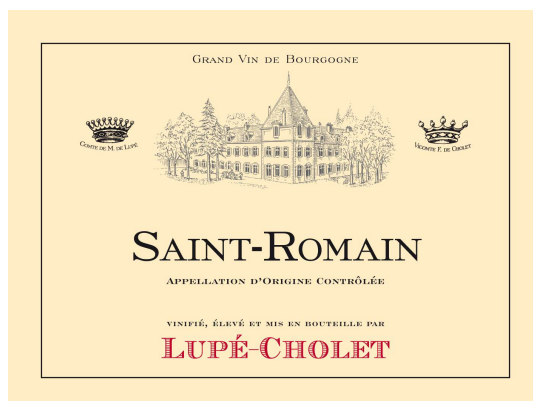


  
CÔTE DE M. DE LUPÉ

  
VICOMTE F. DE CHOLET

**DOMAINE**  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Saint Romain est un petit village situé au sud Ouest de Beaune au fond d'une combe terminée par des falaises. Lorsqu'il s'agit de rouges, les vins de Saint Romain peuvent également prétendre à l'Appellation Côte de Beaune Village.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

***Elevage***

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (25 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

***Dégustation***

Ce Saint Romain rouge possède une très jolie robe couleur rubis. Élégant et aérien, il développe au nez de subtils arômes fruités évoluant au fil des ans vers des arômes de fruits plus mûrs, plus musqués, vers des notes plus animales. Souple, et élégant en bouche, ce vin présente une belle charpente avec beaucoup de volume et une persistance aromatique intensément fruitée.

***Suggestions gastronomiques***

Il pourra accompagner les viandes rôties, les viandes rouges légèrement relevées, les gibiers à plumes, ou encore les fromages comme le Brie, le Chaource, le Reblochon. Servir à 12°C.

***Temps de garde***

3 à 5 ans