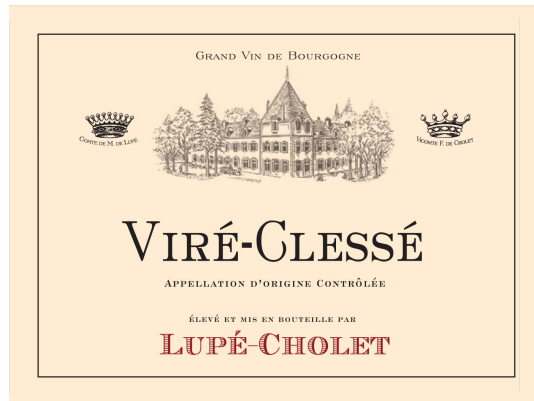


  
Comte de M. de Lupé

  
Vincent F. de Cholet

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



***Situation géographique et géologique***

Au sud du Mâconnais, sur les villages de Clessé, Laizé, Monbellet et Viré. Le sol est composé de calcaires à entroques du bajocien et de strates marno-calcaires de l'oxfordien (jurassique).

***Encépagement***

100 % Chardonnay

***Vinification***

Après un pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuves inox thermorégulées entre 20 et 22°C.

***Elevage***

L'élevage se poursuit en cuve, sur les lies fines pour garder fraîcheur et ampleur.

***Dégustation***

Robe couleur or cendrée et brillante. Nez aux notes de fleur d'aubépine ou d'acacia. On trouve aussi le chèvrefeuille, le genêt et des notes de citronnelle, de pêche blanche, mentholées ou de fougère, de verveine. En bouche, il est vif et frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les charcuteries, la volaille de bresse et les poissons de rivière en sauce comme le sandre au beurre blanc. Parfait sur les fromages de chèvre demi-secs.

***Temps de garde***

3 à 5 ans.