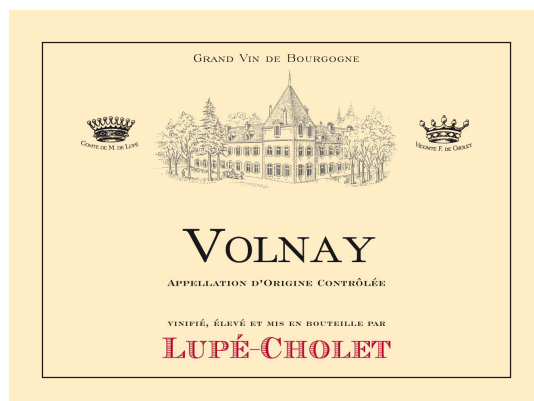




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

L'appellation se situe sur la commune de Volnay, en Côte de Beaune. Sols ferrugineux, limons bruns et argilo-calcaires du Jurassique moyen.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange d'une trentaine de kilos qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Élevage

Entonnage en fût de chêne pour 17 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 20 à 40 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses : forêts de Tronçais, Nevers, Vosges, Bourgogne. L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation.

Dégustation

Belle robe rouge-grenat, brillante. Fin et typé, il développe des notes délicates de fleurs telles que la rose, la violette, l'iris et des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la cerise. Il est charnu et vineux avec un fond tannique tendre.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les gibiers à plumes, canard, les viandes rouges finement cuisinées et les fromages légèrement affinés. Servir à 17°C.

Temps de garde

8 à 10 ans