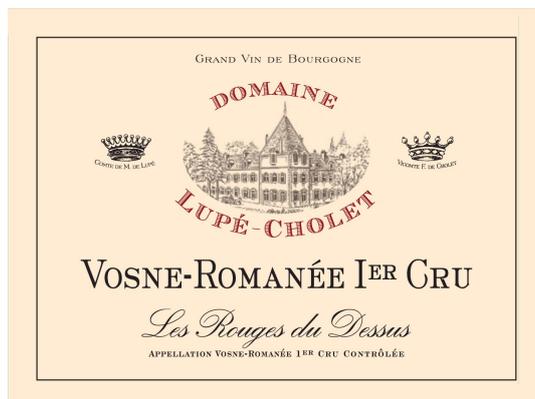


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

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



***Situation géographique et géologique***

Se situe au sud de la commune de Vosne-Romanée, en haut du coteaux, juste au dessus des Echezeaux. Parcelle de 0,1932 Ha. Le sol est brun calcaire sur coteaux de calcaires jurassiques.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites caisses à vendange percées de 12kg 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 cailloux, feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tanins 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.

***Elevage***

Entonnage en fût de chêne pour 16 mois 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***

Robe rubis. Nez fin. il développe des notes d'épices douces, de fraise, de cacao et de torréfaction. Bouche très charnue, bien équilibrée et longue.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les viandes rouges, les gibiers au goût relevé et les fromages forts mais fins. Il supporte les plats légèrement épicés.

***Temps de garde***

Plus de 10 ans