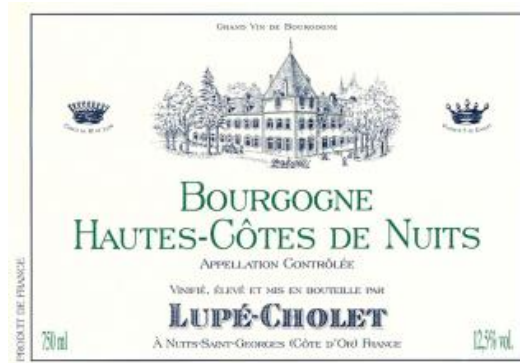


LUPÉ-CHOLET



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



Situation géographique et géologique

Ce vignoble de Bourgogne est situé sur les coteaux juste derrière la Côte de Nuits (à l'ouest). Le sol, argilo-calcaire sur roches calcaires jurassiques et surtout sur terrains marneux, convient bien aux vins blancs. Les coteaux sont orientés Est à Sud.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

La vinification se fait en partie en fûts de chêne (228 litres) ou en foudres et en partie en cuves pour garder le fruit.

Elevage

L'élevage se poursuit ensuite en fûts ou en foudres pendant 12 à 15 mois.

Dégustation

Belle couleur jaune pâle cristallin. Son premier nez est aérien et floral, il développe des notes de fleurs blanches, il est d'une belle intensité. D'une belle fraîcheur et d'une minéralité franche et équilibrée, ce vin présente en bouche un bon grain de fruit, avec des notes de prunes et de mirabelles.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne tous les poissons, y compris ceux cuisinés en sauce, et les volailles en sauce crémeuse. Il supportera aussi les fromages assez forts. Servir à 12°C.

Temps de garde

3 à 5 ans.