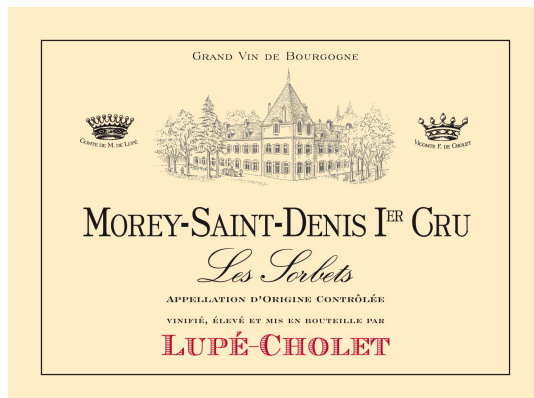


  
Comte de M. de LUPÉ  
  
Vicomte F. de CHOLET

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



***Situation géographique et géologique***

Morey-Saint-Denis est situé en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord, et Chambolle-Musigny au sud. Le vignoble de Morey-Saint-Denis produit presque exclusivement des vins rouges issus du cépage Pinot Noir. Cette appellation assure la transition entre le caractère masculin du Gevrey-Chambertin et la typicité féminine du Chambolle-Musigny. Les Sorbets est une parcelle à 250 mètres d'altitude. Les sols y sont bruns, argileux, sur calcaires durs du Bathonien, marnes du Bajocien Supérieur et éboulis caillouteux. Le nom « Les Sorbets » fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, arbre apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

La récolte manuelle se fait en caquettes 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 (30 à 35 % 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***

Notre Morey Saint Denis 1er Cru Les Sorbets dispose d'une belle robe rubis aux reflets rouge-cerise. Au nez, il exhale des arômes de griottes avec des notes de cuir et un léger boisé. Il s'enrichit d'arômes plus complexes, avec des nuances épicées ou animales en vieillissant. Bien équilibré en bouche, il possède une superbe structure, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les viandes rouges, grands gibiers, fromages fins classiques... Servir entre 16 et 17°C

***Temps de garde***

5 à 10 ans