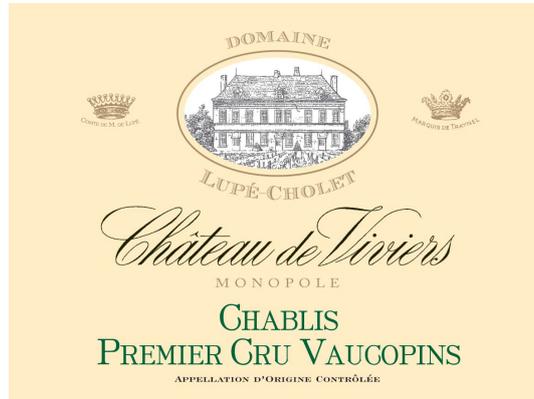


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

**DOMAINE  
LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Dans l'Yonne. Les vignes de 'Vaucopins' sont situées sur la rive droite du Serein sur la commune de Chichée. Le sol est composé d'argile et de marnes du kimméridgien très pures.

***Encépagement***

100% Chardonnay

***Vinification***

Vinification en cuve d'acier inoxydable avec thermorégulation à 20°C et pour 20% de la cuvée en fûts de chêne de 3 ans.

***Elevage***

Cette cuvée est élevée sur ses lies de fermentation (levures et bactéries mortes), technique d'élevage conférant au vin plus de gras, de longueur et de complexité aromatique. L'élevage en pièces permet la remise en suspension des lies (bâtonnage), accentuant ainsi les échanges avec le vin. Vers le mois d'avril, les vins en pièces sont assemblés avec ceux vinifiés en cuves. L'élevage continue alors sur lies fines en cuve inox jusqu'au mois de septembre.

***Dégustation***

Robe or argenté pâle et brillant avec des reflets verts. Le nez développe un beau fruité frais et typique avec des notes de citronnelle, de menthe et une minéralité plutôt iodée. Son corps est souple, charnu et équilibré.

***Suggestions gastronomiques***

Poissons de mer et d'eau douce, volailles à la crème, huîtres, asperges fraîches. Servir à 12°C.

***Temps de garde***

7 à 10 ans