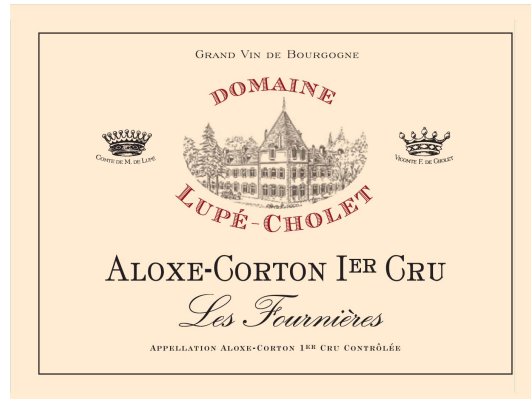



Comte de M. de Lupo


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Vignes situées au coeur du coteaux, juste au nord du village d'Aloxe-Corton. Parcelle de 0,3785 ha. Les sols sont bruns, argilo-calcaire.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites caisses à vendange percées de 12 kg, 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 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

Il a une belle robe rouge rubis. Au nez il est élégant et fruité, il développe des notes de fleurs telles que la rose, la pivoine et la violette et un côté fruité avec la fraise, des notes d'épices douces, de gingembre et de paprika. La bouche est charnu et volumineuse. Le fond est soutenu par du merrain (chêne neuf) délicat qui souligne un fond équilibré.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les viandes rouges finement cuisinées, tous les gibiers surtout en marinade et les fromages assez relevés.

Temps de garde

Plus de 10 ans