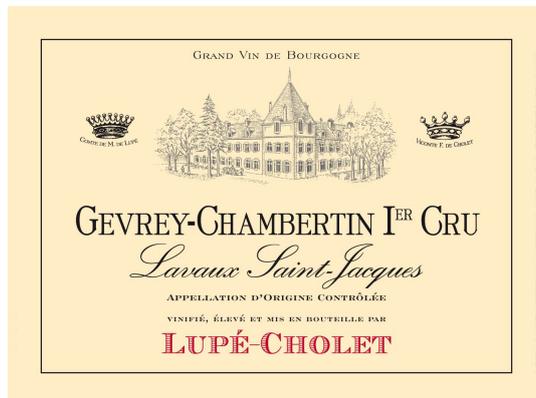




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Vigne située sur les pentes bordant la sortie de la Combe de Lavaux (vallon post-glaciaire perpendiculaire à la Côte) côté nord, orienté Sud/Est sur le village de Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits. Sols minces, bruns calcaires dans le haut et bruns calciques vers le bas, riche en argile sur calcaires à entroques du Bajocien.

***Encépagement***

100% Pinot Noir

***Vinification***

La récolte manuelle se fait en petites cagettes percées de 12 kgs. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La macération fermentaire dure de 17 à 21 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 15 et 25°C, la seconde pour travailler le corps et les tannins entre 28 et 35°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Le décuva est manuel (sans pompage). Le pressurage est réalisé à basse pression en une seule fois pour éviter manipulation des raisins et forte extraction de tannins.

***Elevage***

L'entonnage se fait par gravité après 8 à 24 heures de débourage pour conserver un maximum de lies fines. L'élevage se réalise en fûts de chêne avec de 35 à 45 % de fûts neufs en fonction du potentiel qualitatif de chaque millésime. Un bâtonnage est réalisé afin de développer la complexité aromatique et favoriser les procédés naturels de clarification. La durée d'élevage est moyenne pour préserver le fruit de ce climat (de 14 à 17 mois) et varie selon les millésimes. Cet élevage sur lies nous permet d'effectuer la mise en bouteille sans collage ni filtration pour préserver l'expression naturelle du terroir.

***Dégustation***

Jolie rouge rubis. Nez complexe aux arômes très « animal » comme le musc, la fourrure mais aussi la réglisse, le cassis, le café. Bouche ronde et structurée finissant sur une longueur exceptionnelle.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les pièces de viandes rouges, le carré d'agneau, le pigeon en cocotte, les petits gibiers et les fromages fins classiques. Servir à 17°C.

***Temps de garde***

Plus de 10 ans