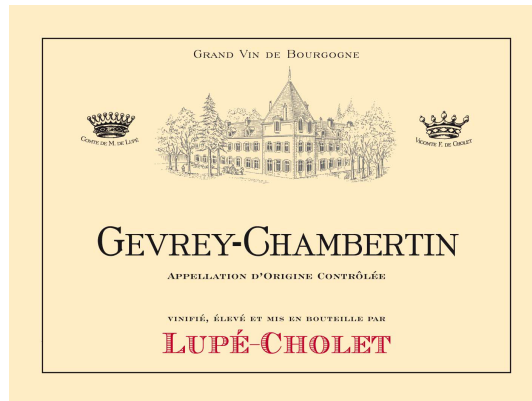



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique	Village au nord de la Côte de Nuits. Sols argilo-calcaires sur soubassement marneux. les marnes ont la particularité d'être très ferrugineuses.
Encépagement	100% Pinot Noir
Vinification	Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange d'une trentaine de kilos 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 tannins 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 15 à 20 mois, en fonction des besoins du millésime, 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 très belle robe à nuance grenat. Le nez est complexe et fin avec des notes de fruits confits, de morille et de réglisse. La bouche est ample et ronde avec du fond.
Suggestions gastronomiques	Oeufs en meurette, gogot d'agneau, pâtés de sangliers et fromages puissants.
Temps de garde	7 à 10 ans