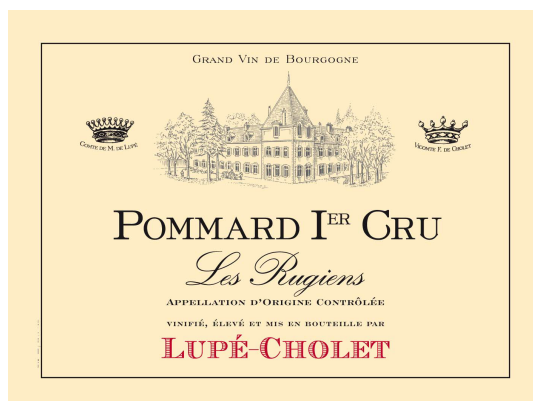




# DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



## *Situation géographique et géologique*

Pommard est l'une des plus célèbres communes de la côte de Beaune et est connu pour ses vins rouges. Les sols sont brun/rouge riches en calcaires durs du piémont et donne les vins parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne. Ils sont plus puissants que leurs voisins de Beaune et on dit souvent que ce sont des vins masculins. Le premier Cru « Les Rugiens » se situe au sud de la commune. La couleur rouge dominante du sol pourrait être à l'origine du nom de ce climat.

## *Encépagement*

100% Pinot Noir

## *Vinification*

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés. La récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite 20 à 28 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

## *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 plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (40 à 60 % 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*

Ce Pommard 1er Cru « Les Rugiens » possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés.

## *Suggestions gastronomiques*

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin. Il conviendra également à la majorité des fromages tels que l'époisses, le livarot ou le pont l'évêque. Servir à 17°C

## *Temps de garde*

A conserver entre 5 à 7 ans et plus