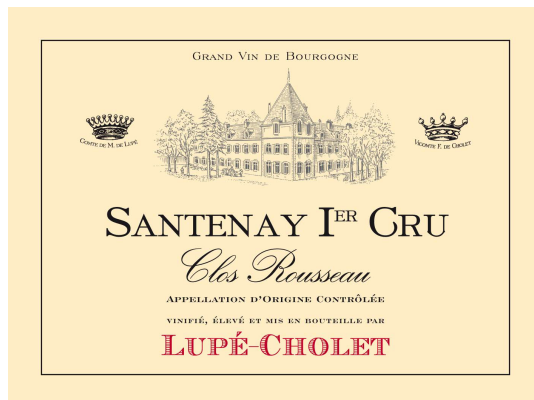




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Commune de Santenay au Sud de la Côte de Beaune, sur les premières pentes du Mont de Sène, au sud à la limite avec les Maranges. Sols bruns calcaires sur calcaires durs renforcés de marnes.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange 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.

Élevage

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 très belle robe rouge rubis. Au nez, son fruit est frais, fin et concentré avec des arômes de pâtisserie, de confiture de fraise et de cerise noire. En bouche, il est bien construit, gras et onctueux avec un beau fond

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les viandes rouges, les jambons fumés, les gibiers, les plats en sauce au vin rouge, mais aussi les fromages à goût modéré. Servir à 17 °C.

Temps de garde

Plus de 10 ans