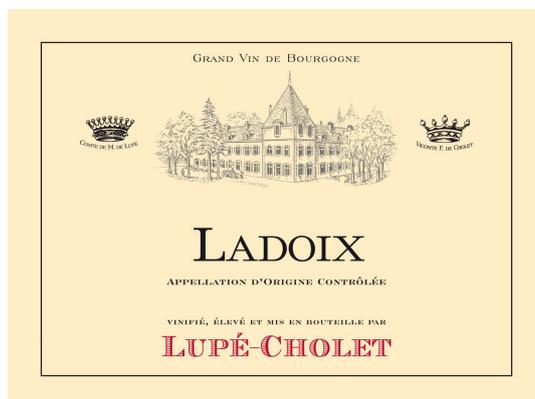



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

« Ladoix » est une appellation d'origine contrôlée, faisant partie du Vignoble de Bourgogne, en Côtes de Beaune. Sa zone de production se situe exclusivement sur la commune de Ladoix-Serrigny, au pied de la montagne de Corton. Les vignes, orientées est sud-est, s'épanouissent à une altitude entre 220 et 360 mètre sur un sol calcaire marneux, légèrement argileux.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 20 à 28 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 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

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 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (15 à 20 % 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

D'une belle robe couleur rubis intense, notre Ladoix exhale au nez des arômes de petits fruits rouges (framboise, cerise). Souple et élégant en bouche, les tanins sont fins et discrets avec une belle structure. Belle finale sur une subtile note réglissée.

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 15°C

Temps de garde

3 à 5 ans