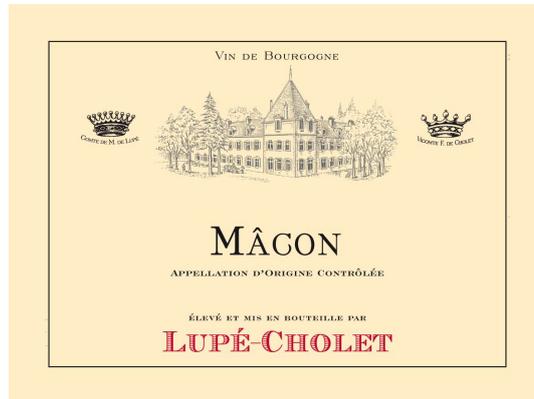


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

**DOMAINE  
LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Ce vignoble est situé dans le Mâconnais, en Bourgogne méridionale. Le sol se compose de marnes et d'argiles gréseuses sur substrat calcaire.

***Encépagement***

100% Gamay noir à jus blanc.

***Vinification***

Après une réception en douceur avec tri si nécessaire, la vinification est conduite en partie selon la méthode beaujolaise avec macération semi-carbonique et en partie en thermovinification ; la durée est de 6 à 8 jours, suivie d'un pressurage sur pressoir pneumatique.

***Elevage***

L'élevage a lieu dans des cuves inox pendant 6 à 8 mois pour que le vin s'arrondisse tout en gardant son fruit.

***Dégustation***

Robe rouge grenat et brillante. Nez frais avec des notes épicées et poivrées. Bouche ronde et franche. Les tannins sont fins et fondus.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne la charcuterie fine, les viandes blanches et grillées ainsi que les fromages peu relevés. Servir à 14°C.

***Temps de garde***

2 à 5 ans