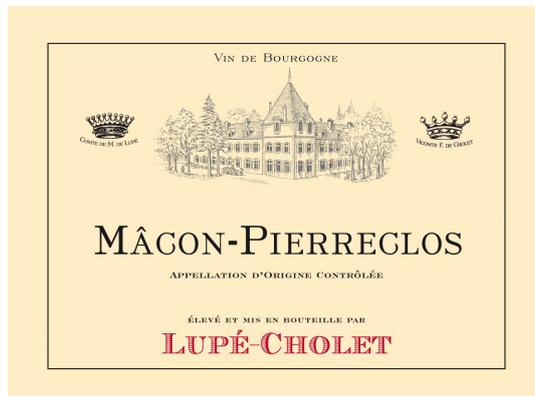




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Le village de Pierreclos est situé dans le 'pays Lamartinien', à l'extrême Sud du Mâconnais. Etant à la frontière du Beaujolais, Pierreclos comporte beaucoup de sols sablonneux et granitiques, qui conviennent particulièrement bien au cépage gamay.

Encépagement

100% Gamay

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

Belle robe grenat, brillante. Au nez, il développe un beau fruit avec des arômes de cerise, de prune et d'épices douces. En bouche, il est bien équilibré et souple. Il présente de beaux tanins.

Suggestions gastronomiques

Servi à 14°C, il accompagne les viandes grillées, les rôtis et les fromages fins.

Temps de garde

2 à 5 ans