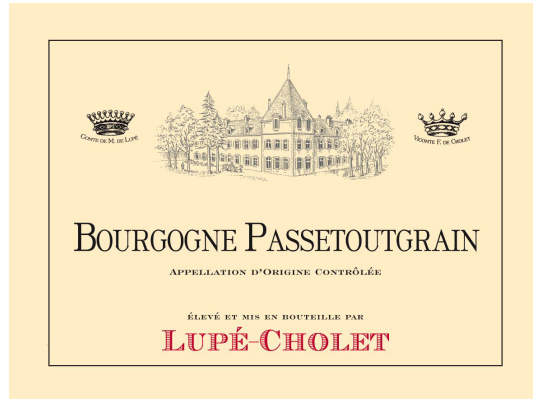




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Les vignes sont situées en Bourgogne centrale, surtout en Côte d'Or et au nord de la Saône et Loire. Le sol, essentiellement argilo-calcaire, parvient aussi parfois de terrains plus granitiques.

***Encépagement***

Assemblage du Pinot Noir et du Gamay

***Vinification***

On pratique une vinification traditionnelle bourguignonne, en cuve ouverte.

***Elevage***

L'élevage a lieu pendant 6 à 12 mois, principalement en cuves pour préserver le fruit.

***Dégustation***

Il a une belle robe rubis. Le est frais et rustique, il développe des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la groseille. En bouche, il est vineux, avec de la chair et de beaux tanins.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 14°C, il accompagne la charcuterie, les viandes rôties ou grillées, les volailles et les fromages peu relevés.

***Temps de garde***

1 à 3 ans