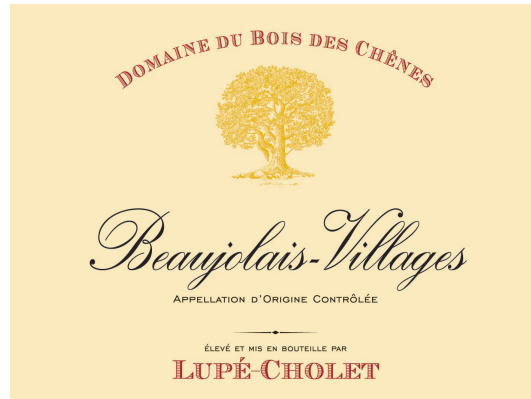




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Les vignes se situent sur la commune de Blacé. Le sol, silicieux et granitique, est acide. Les vignes, exposées à l'Est, sont plantées sur des coteaux.

Encépagement

100% Gamay.

Vinification

La méthode beaujolaise est pratiquée, avec une macération semicarbonique de temps modéré pour obtenir un vin rond et fin.

Elevage

Le vin est conservé en cuves inox pour qu'il se bonifie en gardant tout son fruit.

Dégustation

Il a une très belle robe rouge rubis. Au nez, il est frais avec un fruit fin et typé, de fruits noirs et de fleurs dont l'iris. Son corps est gras avec un bon fond tannique.

Suggestions gastronomiques

Servi à 15°C, il accompagne les viandes rouges grillées, une saucisse de Morteau aux lentilles, un pâté de chevreuil et les fromages légers.

Temps de garde

2 à 5 ans.