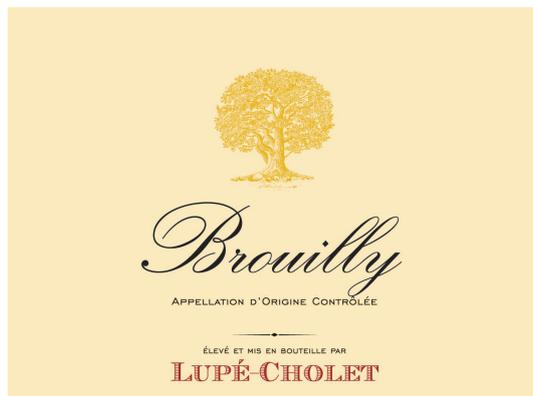




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Dans le secteur nord du Beaujolais, le Brouilly se partage entre les communes de Odenas, Saint-Léger, Quincié, Carié, Charentay et Saint-Etienne-la-Varenne. Les vignes sont plantées sur des granites et schistes dioritiques du Primaire.

***Encépagement***

100% Gamay.

***Vinification***

Les vendanges ont lieu tardivement, pour une meilleure maturité du raisin (le sol granitique est très filtrant et ne garde pas l'humidité, évitant les risques de pourriture). L'acidité reste stable en fin de maturité, sans chute trop prononcée. Un tri du raisin, récolté manuellement, a lieu si nécessaire à la vigne pour éviter une contamination lors du transport. La méthode de vinification est semi-carbonique en cuve ouverte avec thermorégulation ; macération 8 à 10 jours. Deux délestages de 1 à 2 heures sont pratiqués pendant la durée de vinification pour donner du gras (le délestage signifie que l'on assèche la cuve pour la réimmerger ensuite). Un pigeage en fin de fermentation alcoolique est pratiqué sur la vendange non égrappée (80% du total). La cave travaille par gravité, sans pompage de la vendange.

***Elevage***

Elevage en cuve pendant 4 à 10 mois.

***Dégustation***

Il a une belle robe rouge vive de nuance cerise. Le nez est frais. Il a un bon fruit typé et il dévoile un côté floral avec la pivoine et l'iris et une minéralité schisteuse. En bouche, il est complet et équilibré, avec un bon fond.

***Suggestions gastronomiques***

Il accompagne les grillades et les rôtis, la cuisine lyonnaise ( ex : saucisson chaud ) et les fromages doux. Servir entre 13 et 14°C.

***Temps de garde***

3 à 7 ans.