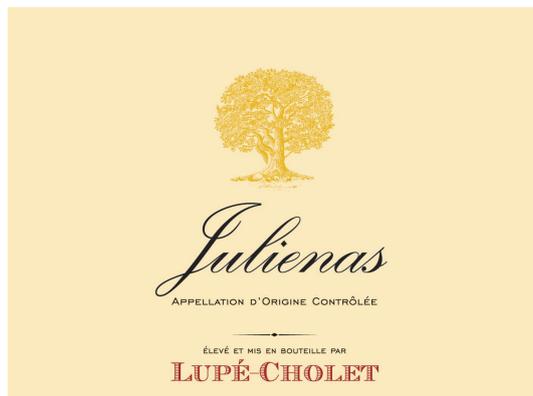




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Cette appellation se situe au nord du Beaujolais, sur les communes de Juliéna, Emeringnes, Jullié et Pruzilly. Les vignes sont plantées sur des granites et alluvions anciens, bien drainés et bien exposés vers le levant.

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 très belle robe rouge rubis nuancée de violet. Au nez, il est frais et très fruité de baies rouges, bonbon et herbes aromatiques. Ample et charnu en bouche, il a un beau fond.

Suggestions gastronomiques

Servi à une température de 14°C, il accompagne les viandes rouges, un cochon de lait à la broche, un saucisson cuit au vin et un plateau de fromages affinés.

Temps de garde

3 à 5 ans.