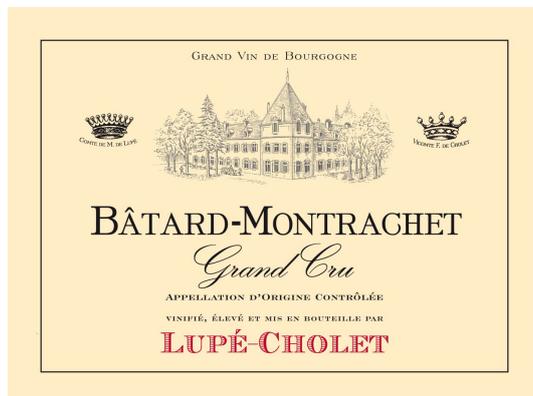




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

L'appellation se situe à cheval sur les communes de Puligny- Montrachet et de Chassagne-Montrachet. Les sols sont bruns calcaires avec une forte proportion d'argile, sur marnes, avec calcaires oolithiques et éboulis du Bathonien moyen. L'altitude est de 250m et l'exposition est Sud/Est.

***Encépagement***

100% Chardonnay.

***Vinification***

Les raisins, vendangés manuellement, sont transportés rapidement dans des caisses vers la cuverie afin d'éviter échauffement, pluie, écrasement des baies et phénomènes d'oxydation. Si nécessaire, la vendange est triée pour éliminer tout élément indésirable (feuilles, raisins non mûrs ou verjus)... Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débourbage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté. Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne dont l'origine (forêt de Tronçais, Allier, Vosges) et l'âge (25 à 75 % de bois neufs) sont adaptés aux besoins du millésime et du cru. La fermentation alcoolique, réalisée à température de cave par des levures du terroir, se déroule durant plusieurs semaines.

***Elevage***

Le vin est élevé traditionnellement pendant 10 à 16 mois sans soutirage (pas de changement de fût). C'est au cours de cette période qu'il se structure et se complexifie en douceur, suite aux bâtonnages périodiques (remises en suspension des lies), à la fermentation malolactique (dégradation des acides) et aux échanges provoqués par les fûts (échanges olfactifs et oxydo-réduction). Une légère filtration avant la mise en bouteille parachève son élevage sans rompre l'harmonie et le potentiel d'évolution acquis.

***Dégustation***

Jolie robe jaune pâle brillante aux reflets paille. Complexe et frais, son nez développe un léger grillé fondu, une pointe mentholée, et une dominante florale. Puissant et ample en bouche, ce vin présente une belle charpente fines et persistante.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 12°C, il accompagne une sole meunière, une pauchouse de poissons d'eau douce, un foie gras poêlé, un homnard grillé ou un poulet de Bresse truffé.

***Temps de garde***

Plus de 15 ans.