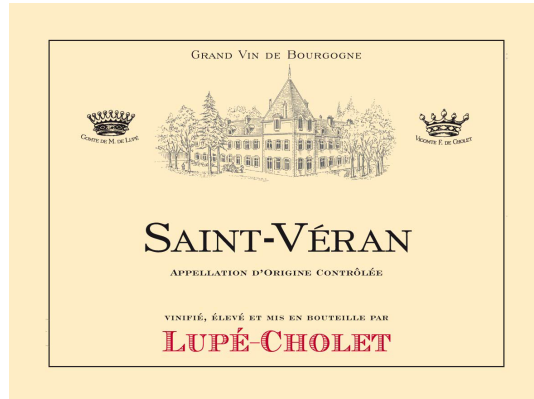




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Bourgogne du sud, dans le Mâconnais. Le vignoble s'étend autour de Pouilly-Fuissé. Sa partie méridionale touche le Beaujolais. Le vignoble est planté sur des roches calcaires

***Encépagement***

100% Chardonnay.

***Vinification***

Après un pressurage pneumatique, la vinification se fait dans des cuves thermorégulées à une température de 20° à 22 °C.

***Elevage***

Le vin est élevé dans des cuves, sur lies pour l'étoffer, pendant une période de 8 à 12 mois.

***Dégustation***

La robe est d'un or-vert pâle brillant. Le nez est frais, il a un bon fruit de groseille à maquereau, de figue fraîche et de noisette. En bouche, il est plutôt ample avec du nerf, un bon corps et une jolie longueur.

***Suggestions gastronomiques***

Poissons de mer et d'eau douce ; volailles en sauce blanche ; escargots et grenouilles ; fromage de chèvre sec. Servir à 12 °C.

***Temps de garde***

2 à 5 ans.