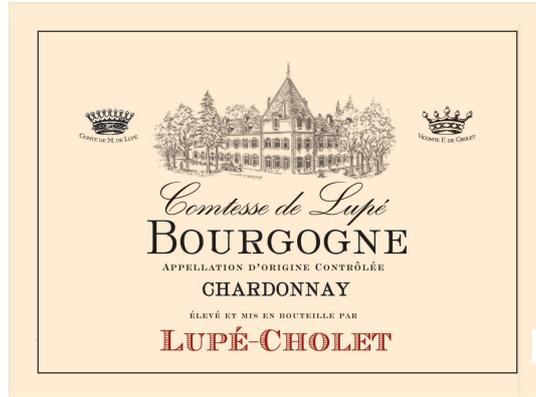




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires de diverses provenances du sud de la Bourgogne, avec des coteaux exposés d'Est à Sud.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Vinification classique en cuves inox thermorégulées à 20°- 22°C

Elevage

L'élevage se poursuit en cuves inox, sur les lies fines pour obtenir un bon équilibre entre arômes fruités et structure du vin.

Dégustation

Robe or pâle nuancée de vert. Nez très frais, il est fruité et friand, avec des notes de pêche de vigne et de cerise. Bouche charnue et ronde. Il a un fond moyen bien équilibré.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les poissons fins de mer et d'eau douce, les crustacés et les viandes blanches. Servir à 12°C.

Temps de garde

3 à 5 ans