

LUPÉ-CHOLET

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: Ståltanke/franske træfade (228 l.)

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 0,46 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03602012335



2023 COMTE DE LUPE

Bourgogne Pinot Noir, Lupe-Cholet

Distriktet

Producenten

Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem "vinmanden" greve de Mayol de Lupé og "landmanden" greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden. Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990'erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer.

Bichot har gennem årene investeret betydelige kræfter og kapital i at sikre et stabilt og højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet. Historisk set har de fleste vine, som firmaet har udbudt, været négociant-baseret (købte druer), men i de senere år har man erhvervet en del top-parceller i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard. I alt ejer Lupé-Cholet således i dag selv 25 ha. marker, og vinene fra disse markedsføres under "Domaine Lupé-Cholet".

Produktet

Bourgogne Comte de Lupé er Lupé-Cholets "visitkort" og er opkaldt efter en af Lupé-Cholet familiens forfædre - Comte Mayol de Lupé, som i det 10. århundrede var abbed i det magtfulde Cluny-kloster. Han blev bl.a. kendt, fordi han afslog opfordringen til at blive pave. En af hemmelighederne bag denne vins struktur og harmoni er bl.a., at ca. 50% af druerne kommer fra en af Lupé-Cholets faste drueleverandører i Morey-Saint-Denis og resten fra Côte-de-Nuits, Côte-de-Beaune og Côte Chalonnaise. Det forklarer vinens komplekse og krydrede karakter - især i duften.

Comte de Lupé Bourgogne Rouge er vinificeret på rustfrie ståltanke, dog er en lille del af vinen modnet på træfade af 228 l. Dette sammen med en kraftig sortering af druerne, hvor kun de optimale modne druer bruges, gør, at vinen allerede er meget spændende at nyde i sin ungdom. Den karakteristiske bløde Pinot Noir bouquet, den intense frugt og fine karakter af røde og mørke bær (bl.a. jordbær og solbær) gør Comte de Lupé til en meget harmonisk og charmerende vin. Eftersmagningen er lang, og man fornemmer, at vinen har et godt modningspotentiale.

Vinen er velegnet til ikke for kraftige kødretter samt til hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: ca. 16°. Brug store glas da Comte de Lupé derved bedre udvikler sin aroma og smag.



VINOBLE