



DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

32 RUE DE LA CHATENIÈRE - 21190 SAINT-AUBIN

03 80 21 30 74 - dom.larue@wanadoo.fr



BOURGOGNE ALIGOTÉ

LE VIGNOBLE

Les parcelles sont situées en aire d'appellation régionale sur la commune de Saint-Aubin.

Exposée à l'est à une altitude de 380 mètres, une première vigne de 50 ares 83 repose en haut de coteau en limite de La Rochepot sur une marne blanche. Exposée à l'est à une altitude de 330 mètres, une autre vigne de 46 ares repose en plateau sur une terre rouge et peu profonde.

Ces vieilles vignes (de 30 à 70 ans) issues du cépage Aligoté sont plantées à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 1 ha 12.

LA VITICULTURE

Taillée en Cordon de Royat, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé mécaniquement (butté, débuté, griffé).

Durant l'été la lutte contre les maladies est réalisée de manière raisonnée.

LA VINIFICATION

Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés à la main et conduits en cuverie dans de petits bacs.

La vendange est légèrement foulée. Les jus s'écoulent dans un pressoir pneumatique et sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait à basse température, en cuve inox où l'élevage se poursuit sur lies fines.

La fermentation malolactique est précoce de manière à réaliser une mise en bouteilles au printemps.

LE VIN

Le bourgogne aligoté a une robe cristalline et un nez de fleurs blanches.

En bouche, légèrement perlant, il est frais et charmeur.

Cette cuvée produit environ 10 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Afin de découvrir toute sa fraîcheur, dégustez-le jeune.

À apprécier de 10° à 12°, à l'apéritif ou au casse-croute avec un jambon persillé.