



# DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

32 RUE DE LA CHATENIÈRE - 21190 SAINT-AUBIN  
03 80 21 30 74 - dom.larue@wanadoo.fr



## BOURGOGNE CÔTE-D'OR Les Buées

### LE VIGNOBLE

Le terroir se situe en aire d'appellation régionale de Chassagne-Montrachet. La parcelle exposée au sud à une altitude de 200 mètres, repose à plat sur un sol argilo calcaire profond.

Cette vigne issue du cépage chardonnay a été plantée en 2016 sur la surface de 59 ares 35.

Le mot « buées » fait référence à l'action de procéder à une grande lessive au début du XX<sup>e</sup> siècle. Tout prêt de cette parcelle se trouve le lavoir de Fontaine Sot, utilisé pour jadis «faire la buée».

### LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, 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. Après entonnage par gravite, le mout fermente dans un grand foudre en chêne. La cuvée est entièrement élevée dans ce foudre de 23 hl.

Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteille après une légère filtration.

### LE VIN

Le Bourgogne blanc Les Buées a une robe brillante et limpide.

Le nez est fin, élégant, légèrement toasté. Une belle rondeur se révèle en bouche. La finale est précise, avec une belle tension.

Cette cuvée produit 2000 bouteilles.

### LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse.

À déguster de 11° à 13° avec un jambon du Morvan.