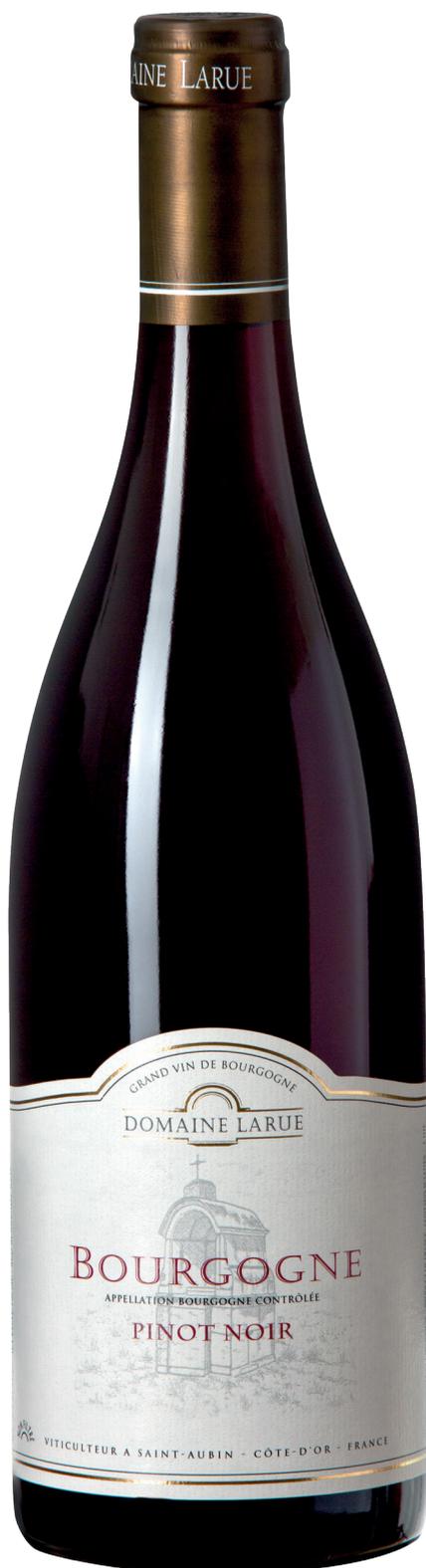


DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



BOURGOGNE ROUGE

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur le climat de «Fontaine Sot » en aire d'appellation régionale de la commune de Chassagne-Montrachet.

Les parcelles, exposées au sud à une altitude de 200 mètres, reposent à plat sur un sol argilo-calcaire profond.

Cette vieille vigne issue du cépage pinot noir a été plantée en 1978, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 31 ares 56.

LA VITICULTURE

Taillée en cordon de Royat, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est labouré légèrement et un tiers de la surface de la parcelle est enherbé. Durant l'été, la lutte contre les maladies est réalisée de manière raisonnée. En juillet, un effeuillage est effectué à la main. Les entre cœurs ou « gourmands » sont éliminés.

Les raisins profitent de l'ensoleillement. Le cep est plus aéré et les grappes plus saines.

LA VINIFICATION

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

La récolte arrive sur une table de tri vibrante où les insectes et les grumes sèches sont éliminés. Le raisin tombe sur un tapis où quatre à six personnes enlèvent les grappes nuisibles à la qualité de la cuvée. La vendange est totalement égrappée. Les baies de raisins sont convoyées à la cuve par des tapis. Après trois à cinq jours de macération à froid, la fermentation alcoolique commence. Pendant la phase active de fermentation, la vendange est pigée 3 fois par jour.

Ensuite la fermentation se ralentit, c'est une période d'affinage. Les jus sont dégustés chaque jour. Au terme de quinze à vingt jours, le marc est écoulé au pressoir, les jus de goutte sont débourbés et entonnés par gravité.

La cuvée est entièrement logée en barriques ayant déjà contenu une récolte. Après 10 mois d'élevage, le vin est collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

LE VIN

Le Bourgogne a une robe limpide, aux reflets rouges velours. Un nez de mûres fraîches nous conduit sur une bouche aux éclats de fruits. Des tanins fins exaltent le charme du pinot noir.

Cette cuvée produit environ 1500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez l'apprécier dès sa jeunesse à une température de 12° avec un fromage de la région, comme le Délice de Pommard.