



DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



MEURSAULT Au Murger de Monthelie

LE VIGNOBLE

Ce climat de Meursault, Au Murger de Monthelie, est situé aux confins de trois appellations : Meursault, Monthelie et Auxey-Duresses. Il fait référence à la présence de tas de pierres autour des vignes.

La parcelle est exposée au sud-ouest, à une altitude de 260 à 280 mètres. Elle repose sur un sol peu profond, des terres assez foncées, où l'on arrive rapidement sur des dalles.

Cultivée en chardonnay, la vigne a été plantée en 1929, sur une surface d'un peu moins de 30 ares.

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 petites caisses. La vendange est légèrement foulée. Les jus s'écoulent dans un pressoir pneumatique et sont débourbés. Après entonnage par gravité, le mout fermente en fut de chêne dont 20 % renouvelés chaque année. Après 12 mois d'élevage en barrique sur lies fines, le vin est assemblé en cuve inox thermorégulée pour un affinage d'environ 4 mois.

Un collage et une légère filtration précèdent la mise en bouteilles.

LE VIN

Le Meursault Au Murger de Monthelie a une robe or pâle, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches au nez. La bouche allie richesse et fraîcheur, avec du volume et une belle longueur.

Cette cuvée produit environ 1 200 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 7 ans.

À déguster de 11° à 13° avec une volaille à la crème.