

# DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



## PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU Sous Le Puits

### LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, en limite de l'appellation Meursault. Constitué de cinq parcelles exposées à l'est à une altitude de 360 mètres, il repose au sommet du coteau de Puligny-Montrachet sur un sol argilo-calcaire profond. Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées de 1951 à 1982, à une densité de 10 000 pieds/ha sur la surface de 1 ha 88.

### 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 gravité, le mout fermente en fût 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 6 mois.  
Un collage et une légère filtration précèdent la mise en bouteilles.

### LE VIN

Le Puligny-Montrachet premier cru Sous le Puits a une robe limpide et brillante, un parfum beurré et épicé.  
La bouche est ronde et voluptueuse avec un côté Meursault, proche de son terroir.  
Cette cuvée produit environ 6000 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 un sandre au beurre blanc.