

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 Le Trézin

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, sur la partie haute du vignoble de Puligny-Montrachet. Vous pourrez découvrir ici l'oratoire Saint-Charles (1740), emblème du domaine.

Les parcelles sont exposées à l'est à une altitude de 360 mètres. Elles reposent en coteau sur un sol très calcaire recouvert de multitude de pierres blanches. Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées en 1952/1964/1969 et plus récemment en 2002 et 2004, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 1 ha 27 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 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 Le Trézin a une robe limpide et brillante, un parfum frais et discret.

En bouche, c'est un vin ferme et masculin.

Cette cuvée produit environ 6 000 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 des sushis.