



DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



SAINT-AUBIN PREMIER CRU En Montceau

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du 1^{er} cru La Chateniere, au cœur des grands terroirs de Saint-Aubin. La parcelle exposée au sud à une altitude de 300 mètres, repose à mi coteau sur un sol argilo-calcaire.

Cette vigne issue du cépage chardonnay a été plantée en 1963 et 2000, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 43 ares 47.

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.

La cuvée est entièrement logée en barrique dont 20 % renouvelés chaque année. Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

LE VIN

Le saint- aubin premier cru En Montceau a une robe limpide et brillante, avec un nez ouvert et fruité.

En bouche, après une attaque précise, il développe des notes d'agrumes, de pêche et de mangue, avec une finale riche et élégante

Cette cuvée produit environ 3 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 3 à 5 ans.

À déguster de 11° à 13°, avec un bar de ligne.