



# 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 Remilly

#### LE VIGNOBLE

Le terroir se situe dans la partie sud de Saint-Aubin, en limite de l'appellation Chassagne-Montrachet, tout près du grand cru Montrachet.

La parcelle, exposée au sud, à une altitude de 300 mètres, repose à mi coteau sur un sol très calcaire, recouvert de multitude de pierres blanches.

Cette vigne issue du cépage chardonnay a été plantée en 1989, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 35 ares 70.

#### 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 fûts 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 complément d'élevage d'environ 6 mois.

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

#### LE VIN

Le Saint-Aubin premier cru En Remilly a une robe très blanche et un parfum toujours très minéral et pur. En bouche, il s'exprime sur la tension et la droiture. Cette cuvée produit environ 2400 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 carpaccio de Saint Jacques.