



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 La Chatenière

LE VIGNOBLE

Ce terroir emblématique de l'appellation se situe près du hameau de Gamay. La parcelle, exposée au sud, à une altitude de 250 mètres, repose en forte pente sur un terrain d'éboulis calcaires.

Cette vigne issue du chardonnay a été plantée en 2011 à une densité de 10 000 pieds/ha sur une surface de 15 ares 64.

Cette parcelle était vierge de toute culture pendant plus d'un siècle.

LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé mécaniquement à la chenille.

Durant l'été la lutte contre les maladies est réalisée en culture biologique.

LA VINIFICATION

Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés à la main et conduits en cuverie dans de petites caisses percées.

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 barriques, dont 20% renouvelées chaque année.

Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Robe brillante sur de beaux reflets verts.

Nez de gousse de vanille puis de fleurs blanches. Ensuite arrive un agréable mentholé. Ce nez est plus que charmeur. La bouche est riche et tendue, avec une longueur minérale et pure.

Cette cuvée produit environ 800 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 3 à 7 ans.

À déguster de 11° à 13° sur un ris de veau poêlé.