



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 Les Champlots

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au-dessus du premier cru « en Montceau ». Les parcelles, exposées au sud-ouest, à une altitude de 340 mètres, reposent en haut de coteau sur un sol de marne blanche à dominante calcaire. Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées en 1990 et 2011, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 37 ares 22.

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% 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

Le Saint-Aubin premier cru Les Champlots a une robe limpide, presque blanche. Le nez s'exprime sur le tilleul, ensuite des notes de fleurs blanches prennent une envergure remarquable. La bouche est ciselée comme une pierre calcaire de Bourgogne. Le vin exprime la fraîcheur de son terroir. Cette cuvée produit environ 2500 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° avec un brochet en bellevue.