



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 Combes

LE VIGNOBLE

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

La cuvée est constituée de trois parcelles exposées au sud, à une altitude de 240 mètres. Elles reposent dans la combe qui s'ouvre sur le village de Saint-Aubin. Ici le sol est constitué d'alluvions de couleur rouge.

Ces vignes, issues du cépage chardonnay, ont été plantées en 1985 et plus récemment en 2014 et 2019, à une densité de 10 000 pieds/ha sur la surface de 71 ares 72.

Un petit ruisseau, « La Planchotte », traverse les parcelles.

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.

La cuvée est entièrement logée en barriques, dont 20% renouvelés 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 Combes a une robe limpide et brillante. Le parfum se révèle toujours rapidement. La bouche est ronde et grasse. Ce vin s'exprime dans la finesse.

Cette cuvée produit environ 5000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire jeune mais encore mieux l'apprécier dans 2 à 5 ans. À apprécier de 11° à 13° sur une viande blanche, pourquoi pas un chapon.