

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 Cortons

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du premier cru En Remilly, au cœur des grands terroirs de Saint-Aubin.

La parcelle, exposée au sud-est à une altitude de 300 mètres, repose à mi coteau sur un sol argilo-calcaire, légèrement rouge. La terre y est fine et riche en petites pierres.

Cette vigne issue du cépage chardonnay a été plantée en 1992, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 48 ares 20.

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 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 affinage d'environ 6 mois.

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

LE VIN

Le Saint-Aubin premier cru Les Cortons a une robe limpide et brillante, un nez ouvert et épicé. En bouche, après une attaque fraîche, il développe des notes d'agrumes avec une finale élégante. Cette cuvée produit environ 3 500 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 gratin d'écrevisses.