

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

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur les climats de Champ Tirant et Bas de Jorcul. Les parcelles exposées au sud à une altitude moyenne de 320 mètres, reposent à mi coteau sur un sol argilo calcaire. Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées entre 1971 et 2005, sur la surface de 63 ares.

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 gravite, le mout fermente en fût de chêne. La cuvée est entièrement logée en barrique, 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 village a une robe brillante et limpide, avec un parfum agréable et vanillé. La bouche est fraîche et nerveuse, avec une structure légère et savoureuse. Cette cuvée produit environ 4500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 2 à 4 ans. À déguster de 11° à 13°, avec une cassolette d'escargots.