Wijnfiche

Domaine Larue | Chassagne - Montrachet
Frankrijk (BOURGOGNE) — 2024

Domein

Dom. Larue

Deze wijnbouwer werd uitgeroepen tot 'Beste jonge Wijnbouwer 2001'. De productie van de witte wijn is in deze appellatie twee maal zo groot als rood, maar de wijngaarden op zich zijn eerder klein. Deze wijn wordt geproduceerd in een beperkt aantal. Jaarlijks zijn er slechts een paar honderdtal beschikbaar. Dom. Larue is gelegen tussen de percelen Chassagne-Montrachet en Puligny Montrachet, op enkele kilometers van Beaune. In het dal wordt de warmte van de zonnestralen vastgehouden waardoor het fruit perfect kan rijpen. Badend in het licht groeien de wijnstokken hier op een erg kalkrijke ondergrond die zorgt voor karaktervolle, elegante en finessevolle wijnen.

Vinificatie

Nadat de rijpheid zorgvuldig is gecontroleerd, worden de druiven met de hand geplukt en in kleine bakken meegenomen naar de persruimte waar ze met een pneumatische pers licht gekneusd worden. De most wordt door middel van de zwaartekracht overgebracht naar eiken vaten voor vergisting. Alle vaten zijn hebben een volume van 228 liter, waarvan 20% nieuw. Ze zijn gemaakt door lokale houtbewerkers. Na 10 maanden rijping sur lie wordt de wijn gemengd, geklaard en gebotteld na een lichte filtratie.

Smaak

We zien een heldere gele kleur met fonkelingen. De aanzet geurt heerlijk als witte bloemen, met een discrete houttoets. In de mond rond en volumineus, mooi evenwicht tussen vettigheid, rijp fruit en milde zuurtjes. Het is een wijn met een lange afdronk met frisse toetsen. Na wat jaren fleslagering wordt deze wijn wat meer mineraal, ideaal is de wijn pas beginnen te consumeren na 4 jaar rijping op fles.

Gerechten

Vis - gebakken | Kreeft Belle-vue | Vis - gegrild

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Biodynamisch
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

