Wijnfiche

Domaine Larue - Murgers des Dents de Chien 1er Cru | St. Aubin 1er Cru Frankrijk (COTE D'OR) — 2023

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 geoogst en in kleine bakken naar het pershuis gebracht. Daar worden ze licht gekneusd, en geperst. De most wordt vervolgens door zwaartekracht overgebracht op eiken vaten en de gisting kan beginnen. Alle vaten hebben een inhoud van 228 liter. Elk jaar is 20% nieuw. Na 10 maanden rijping op fijne droesem, wordt de wijn geblend en gefilterd, en tot slot gebotteld.

Smaak

Goudgeel van kleur met groene reflecties. Aangenaam in de neus ontwikkelen er zich onmiddellijk aroma's van wit fruit, acaciabloesem, honing, nootjes en gegrild brood. In de mond wordt men meteen overtuigd van de complexiteit en het potentieel van deze wijn. In de mond vettig, krachtig en finessevol met een minerale ondertoon. Kortom het is een geconcentreerde en evenwichtige wijn die in finale nog lang aroma's van bloesem, droog fruit, honing en boter afgeeft. Ook de gegrilde toets blijft men nog lang naproeven. Deze 1er Cru heeft enkele jaren nodig om tot zijn recht te komen en op dronk te zijn. Het kan soms nodig zijn hem eerst te karafferen alvorens te schenken.

Gerechten

Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Vis - roomsaus | Kreeft | Vis - zeebaars

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

