Wijnfiche

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

Domaine

Dom. Larue

Installé à Saint-Aubin, berceau de la famille Larue, le domaine s'étend sur 17 hectares. Les vignes sont réparties sur quatre villages : Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Aloxe-Corton. Denis et Didier Larue travaillent aux côtés de leurs fils, Bruno et Vivien. La jeune génération continue d'apprendre au contact des hommes d'expérience, tout en apportant une vision renouvelée des pratiques à la vigne et en cave. Un maître mot prime au domaine Larue : confiance. Celle que s'accordent Denis, Didier, Bruno et Vivien Larue. Les quatre hommes partagent la même philosophie : savoir adapter le travail aux millésimes et aux parcelles. Chacun utilise son sens de l'observation et sa connaissance des terroirs au quotidien. A la vigne comme en cave, le travail, précis et méticuleux, est réalisé dans la tradition bourguignonne. Les vins du domaine, sont à l'image de la famille Larue, authentiques et fidèles aux grands climats de Bourgogne.

Vinification

Une fois que la maturité a été soigneusement contrôlée, les raisins sont récoltés et apportés au pressoir dans de petits conteneurs. Là, ils sont légèrement meurtris et pressés. Le moût est ensuite transféré par gravité dans des fûts de chêne et la fermentation peut commencer. Tous les barils ont une capacité de 228 litres. Chaque année, 20% est nouveau. Après un élevage de 10 mois sur lies fines, le vin est assemblé, filtré et enfin mis en bouteille.

Dégustation

De couleur jaune doré avec des reflets verts. Au nez, des arômes de fruits blancs, de fleur d'acacia, de miel, de noix et de pain grillé se développent immédiatement. En bouche, on est immédiatement convaincu de la complexité et du potentiel de ce vin. En bouche gras, puissant et délicat avec une nuance minérale. En bref, c'est un vin concentré et équilibré qui, en finale, dégage des arômes de fleur, de fruits secs, de miel et de beurre.

Mets adaptées

Coquilles St. Jaqcues | Poisson - sauce créme | Homard | Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

