Wijnfiche

Domaine Larue - Sous le Puits 1er Cru | Puligny - Montrachet 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 des raisins a été soigneusement contrôlée, les raisins sont cueillis à la main et immédiatement après pressés doucement par un pressoir pneumatique. Le moût est ensuite transféré dans des fûts de bois par gravité pour démarrer la fermentation. Tous les fûts ont un volume de 228 litres. 20% sont des fûts neufs, tous fabriqués par des tonneliers près de l'Allier. Après 10 mois de vieillissement, le vin est assemblé, clarifié et filtré.

Dégustation

Super ce Puligny Montrachet 1er Cru Sous les Puits du Domaine Larue. De couleur jaune clair. Au nez, miel, beurre, noix, pain grillé et fruits jaunes mûrs. En bouche, de beaux minéraux et une élégance que seuls les meilleurs domaines peuvent atteindre. Longue finale.

Mets adaptées

Poisson - sauce créme | Homard | Volaille - grillé

Caractéristiques

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

