

Saint Aubin 2023 villages blanc

DOMEIN

De 17 hectare van Domaine Larue strekken zich uit van Chassagne-Montrachet in het zuiden tot Aloxe-Corton in het noorden van de Côte de Beaune. Het volledige palet aan Bourgondische appellations is er te vinden, van regionale tot prestigieuze grand cru's. Ze bieden 22 cuvées aan, 14 witte en 8 rode. De appellation Saint-Aubin is het meest vertegenwoordigd en is ook de prestige van het domein, met 9 premier cru's die de grote diversiteit van de terroirs laten ontdekken. Elk perceel van het domein wordt met dezelfde zorg en aandacht bewerkt. Hoewel er geen speciaal label wordt geclaimd, zijn bepaalde werkwijzen ontleend aan de biologische of biodynamische landbouw. De sleutel ligt in aanpassing. Daarvoor is tijd nodig om op het land, in de wijngaarden, te leren hoe ze zich gedragen. Op Domaine Larue wordt de oogst met de hand gedaan. De druiven worden naar de wijnmakerij gebracht voor vinificatie. Ook hier is dit geen exacte wetenschap, maar een proces dat verschilt per appellation en jaargang. Voor de rode wijnen kan het percentage hele trossen oplopen tot 60%, afhankelijk van de rijpheid van de steelstructuur. De witte wijnen rijpen op eikenhouten vaten gedurende een periode die varieert van 10 tot 18 maanden, met matige droesem. Voor de rode wijnen kan de rijping oplopen tot 18 maanden. De botteling vindt plaats op het domein.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit de wijngaard Champ Tirant en Bas de Jorcul. Zuidligging. Klei- en kalksteen. De wijnstokken zijn aangeplant tussen 1970 en 2005. Briljante lichtgele verschijning. In de neus aroma's van bloemen en een lichte vanille toets. Aangenaam boeket in de mond. Levendige wijn met frisheid maar ook een rijpzachte structuur. Toegankelijk stijl. Lekker.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Boerenbuffet. Coquilles met whiskeysaus. Zalmfilet met risotto. Kikkerbillen in knoflookcrème. Kip in de oven. Camembert.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Larue

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant