

Saint Aubin 1er Cru Murgers Dents De Chien 2022 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

Zuidelijke deel van Saint-Aubin, grenzend aan de appellatie Puligny-Montrachet. Op het zuiden gelegen op een gemiddelde hoogte van 340 meter met een bodem die uitzonderlijk rijk is aan kalksteen. De onderliggende rotslagen liggen dicht aan de oppervlakte en vormen tandachtige uitsteeksels (vandaar de naam "Dents de Chien"). Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine bakken naar de kelder gebracht. Daar worden ze licht gekneusd en zacht geperst. De most wordt door zwaartekracht overgebracht naar eikenhouten vaten (20% nieuw). Na 12 maanden rijping op fijne lies volgt nog een rijping van 6 maanden op RVS tanks. De neus is expressief met tonen van peer, citrusolie, groene appel met hints van witte bloesem en natte kalksteen. In de mond is de wijn medium tot vol met een gelaagde en geconcentreerde structuur. De levendige zuren en kalkachtige mineraliteit zorgen voor spanning en precisie, terwijl de textuur naadloos en elegant aanvoelt. De afdronk is lang en intens.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Gepocheerde/gegrilde schaaldieren (gamba's, kreeft) en visgerechten (tarbot, zeewolf). Kalfsoester met morilles. Zwezerik. Hardere kazen (Tomme de Savoie).



BEWAARTERMIJN 2025-2030

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Larue

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL -