



Saint Aubin 1er cru En Remilly 2019 Larue

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Bianco Borgogna
Nome vino:	Borgogna AOC 1er Cru
Annata:	2019
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Chardonnay

Il Premier Cru En Remilly si trova nella parte meridionale di Saint-Aubin, al confine con il comune di Chassagne-Montrachet e molto vicina al grand cru Montrachet. La parcella in capo ai Larue misura appena 3570 metri quadri e si trova a mezza costa su un terreno molto calcareo, ricoperto da una moltitudine di sassi bianchi. È stata impiantata nel 1989 con una densità di 10.000 ceppi per ettaro. Vendemmia manuale e fermentazione delle uve in botti di rovere, nuove per un quinto, in cui la massa sosta per almeno un anno sulle proprie fecce; segue un ulteriore processo di maturazione in acciaio per sei mesi prima dell'imbottigliamento. Il Saint-Aubin Premier Cru En Remilly si presenta sempre con colore paglierino luminoso e molto tenue, rilanciando profumi decisamente minerali e fragranti di fiori bianchi ed erbe aromatiche, cui segue un sorso fresco, di grande equilibrio e dal corpo mediamente strutturato. Se ne producono poco più di duemila bottiglie. Se ne può godere sin da subito, servito fresco, dell'abbinamento su carpacci di pescespada o tonno o crostacei. Chi resiste provi a tenerlo in cantina per quattro o cinque anni.