

Saint-Aubin 1er Cru Les Combes 2023 di Domaine Larue

Le uve Chardonnay per il Les Combes di Larue arrivano dal Premier Cru da cui prende il nome che si trova nella parte meridionale di Saint Aubin, al limite della denominazione Chassagne-Montrachet.

I Larue lavorano vigneti impiantati nel 1985 accanto alla Planchotte, un ruscello limpidissimo, e più recentemente nel 2014 e 2019, con una densità di 10.000 ceppi per ettaro su una superficie di poco più di settemila metri quadri, distribuiti su tre parcelle esposte a sud, a un'altitudine di 240 metri sul livello del mare, su terreni costituiti da depositi alluvionali rossastri.

Il numero di bottiglie prodotte sta gradualmente aumentando, mano a mano che i nuovi vigneti stanno entrando in produzione. Siamo a 5000 bottiglie reperibili sul mercato, a fronte delle scarse 3000 di un tempo. Intera lavorazione in botti di rovere, nuove per un quinto della massa, in cui matura per 10 mesi sulle fecce fini.

È il Saint-Aubin più profumato, morbido e disponibile della gamma, ed è pronto sin da ora con i suoi profumi burrosi ma sempre assai freschi e balsamici, dal palato sempre fine e pieno. Da esaltare sulle carni bianche in cotture semplici.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Saint-Aubin 1er Cru AOC*