

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

Le uve Chardonnay per il Les Champlots 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. Il Premier Cru Les Champlots di Larue si trova poco sopra un Premier Cru con appeal già consolidato, En Montceau. Queste parcelle, esposte a sud-ovest a un'altitudine di 340 metri, si trovano su una sommità collinare con suolo di marne bianche, prevalentemente calcaree. Le viti di Chardonnay sono state piantate nel 1990 e nel 2011, con una densità di 10.000 ceppi per ettaro, su una superficie di 37 are e 22 centiare (3722 m²). Le viti sono potate secondo il metodo Guyot e successivamente sottoposte a diradamento dei germogli in primavera, con una coltivazione rigorosa. Il suolo viene lavorato meccanicamente con un trattore a carreggiata alta (rincalzatura, sarchiatura, leggere erpicature superficiali). Durante l'estate, la lotta alle malattie viene condotta secondo il principio della lutte raisonnée (approccio equilibrato e sostenibile alla viticoltura). Dopo un attento monitoraggio della maturazione, l'uva viene raccolta a mano e trasportata in piccole cassette alla cantina. I grappoli vengono delicatamente pigiati. Il mosto ottenuto da una pressa pneumatica viene poi fatto decantare. Per gravità passa in botti di rovere dove fermenta e successivamente inizia la maturazione. La cuvée viene interamente affinata in botti di rovere, nuove per il 20% ogni anno. Dopo 10 mesi di maturazione sulle fecce fini, il vino viene assemblato, chiarificato e imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

Il Saint-Aubin Premier Cru Les Champlots si presenta limpido, quasi trasparente. Al naso propone profumi di fiori di tiglio, seguiti da note ancora intensamente floreali. Al palato è definito e preciso ed esprime la fresca mineralità del suo terroir calcareo di partenza. Questa cuvée produce circa 2.500 bottiglie. Si può bere giovane, ma si apprezza ancora di più dopo 3-7 anni. Da degustare a una temperatura tra gli 11° e i 13°C in abbinamento a piatti della cucina di lago, su tutti preparazioni a base di luccio o coregone.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

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

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