

Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière 2023 di Domaine Larue

Il Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière del Domaine Larue è un raro e intrigante vino bianco di Borgogna a base Chardonnay prodotto nel comune omonimo di Saint-Aubin in Côte de Beaune.

Il vigneto de La Chatenière si trova nel borgo di Gamay, nel comune di Saint-Aubin. La parcella è esposta a sud a un'altitudine di 250 metri, situata su un pendio ripido con un terreno di detriti calcarei. Le viti di Chardonnay sono state piantate nel 2011 con una densità di 10.000 ceppi per ettaro su una superficie di 16 are e 64 (1664 m²). La parcella era precedentemente incolta da oltre un secolo, senza alcuna attività agricola.

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 1er Cru La Chatenière si presenta con un colore paglierino brillante, con bei riflessi verdi. Al naso note di baccelli di vaniglia, poi fiori bianchi e una piacevole sensazione mentolata sul finale. Il bouquet olfattivo è estremamente piacevole seducente. Al palato è ricco e vivace, con una lunghezza pura e minerale. Questa cuvée produce circa 800 bottiglie. Si può bere giovane, ma si apprezza ancor meglio dopo 3 a 7 anni. Da bere fresco con animelle saltate in padella.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

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

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