

## Saint-Aubin 2024 di Domaine Larue

Il Saint-Aubin del Domaine Larue è un raffinato Chardonnay di Borgogna nato dai climats Champ Tirant e Bas de Jorcul. La qualità inizia in vigna con una cura sartoriale: potatura Guyot, lavorazione meccanica del suolo e lutte raisonnée garantiscono grappoli sani nel rispetto dell'ecosistema. In cantina, l'affinamento di 18 mesi in barrique preserva la purezza di questo vino fresco e vivace, prodotto in sole 4.500 bottiglie.

La trama minerale e la leggera speziatura lo rendono perfetto per esaltare capesante al burro o un delicato carpaccio di ricciola. A tavola si sposa magnificamente anche con un risotto agli asparagi o carni bianche alle erbe. Per un finale elegante, provatelo con formaggi a crosta fiorita come il Brie: un connubio perfetto tra cremosità e freschezza borgognona.



*Vitigni:*

*Chardonnay 100%*

*Gradazione alcolica:*

*13%*

*Zona di produzione estera:*

*Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:*

*Saint-Aubin AOC*