



Wijnfiche

Domaine Larue – Murgers des Dents de Chien 1er Cru | St. Aubin 1er Cru FRANKRIJK (COTE D'OR) – 2022

Domein

Dom. Larue

Deze wijnbouwer werd uitgeroepen tot 'Beste jonge Wijnbouwer 2001'. De productie van de witte wijn is in deze appellatie twee maal zo groot als rood, maar de wijngaarden op zich zijn eerder klein. Deze wijn wordt geproduceerd in een beperkt aantal. Jaarlijks zijn er slechts een paar honderdtal beschikbaar. Dom. Larue is gelegen tussen de percelen Chassagne-Montrachet en Puligny Montrachet, op enkele kilometers van Beaune. In het dal wordt de warmte van de zonnestralen vastgehouden waardoor het fruit perfect kan rijpen. Badend in het licht groeien de wijnstokken hier op een erg kalkrijke ondergrond die zorgt voor karaktervolle, elegante en finessevolle wijnen.

Vinificatie

Het terroir is gelegen in het zuidelijke deel van St.-Aubin, vlak bij de Grand Cru Montrachet. Na precies monitoren van de rijpheid van de druiven, worden ze voorzichtig met de hand geoogst en in kleine kratten naar het domein gebracht. Hier worden de druiven zachtjes gekneusd en pneumatisch geperst. De most fermenteert in eikenhouten vaten waarvan 20% jaarlijks vernieuwd wordt. Na een bijkomende rijping van 12 maand op vat en 6 maand rust op fles, verlaat de wijn het domein.

Smaak

Goudgeel van kleur met groene reflecties. Aangenaam in de neus ontwikkelen er zich onmiddellijk aroma's van wit fruit, acaciabloesem, honing, nootjes en gegrild brood. In de mond wordt men meteen overtuigd van de complexiteit en het potentieel van deze wijn. In de mond vettig, krachtig en finessevol met een minerale ondertoon. Kortom: een geconcentreerde en evenwichtige wijn die in finale nog lang aroma's van bloesem, droog fruit, honing en boter afgeeft. Ook de gegrilde toets blijft men nog lang naproeven.

Gerechten

Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Vis - roomsaus | Kreeft | Vis - zeebaars

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

