



maison A&S

BEAUNE PREMIER CRU "CLOS DES AIGROTS" 2024

La parcelle "Clos des Aigrots" plantée en 1968 est située à 300 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire, où l'argile apporte puissance et rondeur, et le calcaire finesse et minéralité. Exposée plein est, elle bénéficie d'un ensoleillement matinal direct, idéal pour une maturation lente et régulière dans un millésime frais comme 2024.

Le rendement est de 18 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu début septembre 2024. Les raisins ont été soigneusement triés et entièrement éraflés avant encuvage en cuves inox. La fermentation alcoolique a duré environ 18 jours, avec une extraction douce alternant pigeages et remontages afin d'obtenir concentration et structure. Le vin a été élevé 12 mois en fûts de chêne, puis affiné en cuve pendant 5 mois pour stabilisation. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et avant la mise.

La robe est grenat profonde. Le nez révèle des arômes de fruits rouges mûrs, rehaussés de nuances épicées. En bouche, le vin est ample, structuré et élégant, avec des tanins fins et une belle persistance minérale en finale.

Accords : viandes rôties, gibiers à plume, fromages affinés.
Potentiel de garde : 10 à 12 ans.