

maison A&S

BOURGOGNE PINOT NOIR 2024

Cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles situées à Nolay et en Hautes Côtes de Beaune sur la commune de Bouze-lès-Beaune. La parcelle plantée en 1970 entre Saint-Aubin et Nolay est située à 300 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire composé de calcaires durs et de marnes blanches. La parcelle des Hautes Côtes de Beaune, plantée en 1970 sur la commune de Bouze-lès-Beaune, se situe à 400 mètres d'altitude sur un sol léger et bien drainé. L'exposition sud / sud-ouest favorise une maturation régulière et préserve la fraîcheur naturelle du millésime 2024.

Le rendement est de 25 hl/ha, en cohérence avec la faible production du millésime. Les vendanges manuelles ont eu lieu mi-septembre 2024. Après un tri minutieux, les raisins ont été entièrement éraflés et encuvés en cuves bois. La fermentation alcoolique a duré environ 15 jours, avec une extraction douce alternant pigeages et remontages, conduite avec attention afin de préserver l'expression aromatique et la finesse des tanins. L'élevage s'est déroulé pendant 12 mois en fûts de chêne, suivi d'un affinage de 5 mois en cuve pour stabilisation. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Le Bourgogne Pinot Noir 2024 présente une robe pourpre brillante. Le nez révèle des arômes de fruits rouges mûrs, de fleurs et de subtiles notes épicées. En bouche, le vin est souple, équilibré, avec des tanins fins et une belle fraîcheur minérale.

Accords : viandes rôties, volailles, plats mijotés, fromages à pâte pressée. Potentiel de garde : 3 à 6 ans.

