



maison A&S

BEAUNE

“MONTAGNE SAINT-DÉSIRÉ” 2024

La parcelle “Montagne Saint-Désiré” plantée en 1965 est située à 310 mètres d’altitude, sur un sol en majorité calcaire. Le calcaire confère finesse et minéralité, tandis que l’argile apporte richesse et structure. Exposée sud-est l’exposition sud-est permet une maturation progressive dans le contexte frais et lumineux du millésime 2024.

Le rendement est de 17 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu début septembre 2024. Les raisins, entièrement éraflés, ont été encuvés en cuves inox. La fermentation a duré 16 jours, avec une extraction douce alternant pigeages et remontages afin de préserver la pureté du fruit et l’élégance des tanins. L’élevage a duré 12 mois en fûts de chêne, suivi d’un affinage en cuve pendant 5 mois pour stabilisation. Aucun sulfite n’a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malolactique et avant la mise.

La robe est rubis brillante. Le nez exprime des fruits rouges frais, accompagnés de notes florales délicates. La bouche est équilibrée et harmonieuse, portée par des tanins fins et une belle vivacité.

Accords : volailles rôties, viandes blanches, plats bourguignons traditionnels.
Potentiel de garde : 5 à 8 ans.