



maison A&S

POMMARD

"EN BOEUF" 2024

La parcelle "En Boeuf" planté en 1975 est située à 280 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire riche en argile, apportant puissance et structure au vin, tandis que le calcaire lui confère finesse et minéralité. Exposée sud-ouest, elle bénéficie d'un ensoleillement en fin de journée, favorisant une maturation progressive et une belle concentration aromatique, tout en conservant la fraîcheur naturelle du millésime 2024.

Le rendement est de 11 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu début septembre 2024. Après un tri rigoureux, les raisins ont été entièrement éraflés et encuvés en cuves inox. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur environ 18 jours, avec une extraction douce alternant pigeages et remontages, conduite avec précision afin de préserver l'équilibre entre puissance et élégance. L'élevage a duré 12 mois en fûts de chêne, puis 5 mois en cuve pour stabilisation avant la mise. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique.

Le Pommard "En Boeuf" 2024 présente une robe rubis profonde. Le nez révèle des arômes de fruits noirs mûrs, complétés par des notes épicées et légèrement réglissées. En bouche, le vin est puissant et structuré, avec des tanins soyeux mais affirmés et une finale longue et persistante.

Accords : viandes rouges grillées, gibiers, plats en sauce.
Potentiel de garde : 12 à 15 ans.