

maison A&S

**Hautes Côtes de Beaune
Rouge 2020**

Plantées en 1960 sur un sol argilo-calcaire, les parcelles Hautes Côtes de Beaune se trouvent à Mandelot, à une altitude comprise entre 300 et 400 m. Le rendement est de 50 hectolitres par hectare.

Les Hautes Côtes de Beaune pinot-noir vendangés le 5 septembre 2020, ont entièrement été égrappés et mis en cuves bois où nous contrôlions la fermentation tous les jours. Nous avons effectué des remontages ou foulages, cela dépendait de la dégustation. Après 16 jours de fermentation, nous avons décidé de découper et presser le marc. Le vin a été ensuite entonné en fûts de 228L. Pendant tout l'élevage, nous avons dégusté fréquemment les vins. Après 16 mois, il était prêt à être soutiré et mis en cuve pendant 2 mois pour homogénéiser et stabiliser les fûts avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

