



maison A&S

Bourgogne Chardonnay

Plantée en 1974 sur un sol calcaire, la parcelle se trouve entre Nolay et Saint-Aubin, à une altitude de 300m. Le rendement est de 40 hectolitres par hectare.

Vinification :

Vendangés le 24 septembre 2022, les raisins ont été directement pressés à leur arrivée à la cuverie avec un pressoir cage bois horizontale. Au pressurage, nous oxydons nos moûts (jus de raisin) pour que les matières oxydatives se déposent dans nos bourbes pour limiter les quantités de soufre. Le moût a ensuite été pompé dans une cuve pour 24h où il a été refroidi à 10 degrés, avant d'être entonné en fûts de 228 L.

Pendant tout l'élevage, nous avons dégusté fréquemment les vins. Après 12 mois, il était prêt à être soutiré et mis en cuve pendant 2 mois pour homogénéiser et stabiliser le vin 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.