



maison A&S

Bourgogne Pinot Noir

Plantée en 1970 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 15 septembre 2022, nos raisins ont été mis en cuves bois, où nous contrôlions la fermentation tous les jours. (30% de vendanges entière). Nous avons effectué des remontages ou foulages, cela dépendait de la dégustation. Après 17 jours de fermentation, nous avons décidé de décuver 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 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.