

maison A&S

Beaune Premier Cru "Clos des Aigrots" 2023

La parcelle "Clos des Aigrots" plantée en 1968 est située à 300 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire, où l'argile apporte puissance et rondeur, et le calcaire finesse et minéralité. Exposée plein est, elle bénéficie d'un ensoleillement matinal direct, ce qui permet une maturation progressive et une belle concentration aromatique. Le rendement est maîtrisé à 32 hl/ha pour garantir une expression optimale du terroir.

Vendangés manuellement le 9 septembre 2023, les raisins ont été triés et érafler entièrement avant l'encuvage en cuves inox. La fermentation a duré 18 jours, avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages. Après pressurage, le vin a été élevé 12 mois en fûts de chêne, puis affiné en cuve. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Beaune Premier Cru "Clos des Aigrots" 2023 présente une robe grenat profonde et un nez complexe de fruits rouges mûrs. La bouche est souple, élégante et soutenue par des tannins fins. Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges, des gibiers ou des fromages affinés, et peut se garder 10 à 12 ans.

Composition de cette cuvée :
857 bouteilles, 18 magnums, 1 jéroboam

