

maison A&S

Bourgogne Pinot Noir 2023

La parcelle plantée en 1970 entre "Saint-Aubin et Nolay" est située à 300 mètres d'altitude, sur un sol argilo-calcaire composé de calcaires durs et de marnes blanches. Ce terroir bien drainé apporte une belle minéralité au vin tout en favorisant une maturation équilibrée grâce à la rétention d'humidité des argiles. Exposée plein ouest, la parcelle bénéficie d'un ensoleillement en fin de journée, ce qui permet une maturation progressive et une concentration aromatique optimale. Le rendement est maîtrisé à 42 hl/ha pour garantir une expression fidèle du terroir.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 17 septembre 2023, suivies d'un tri minutieux des raisins avant l'encuvage en cuves bois avec 30% de vendange entière. La fermentation a duré 16 jours, avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages. Après pressurage le vin a été élevé pendant 12 mois en fûts de chêne, puis affiné en cuve pour stabilisation. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Bourgogne Pinot Noir 2023 présente une robe pourpre brillant et un nez frais de fruits rouges mûrs, de fleurs délicates et de subtiles notes épicées. En bouche, il est souple et équilibré, avec des tannins fins et une belle fraîcheur minérale. Ce vin s'accorde idéalement avec des viandes grillées, des légumes rôtis ou des plats de pâtes en sauce légère. Il peut se garder entre 3 à 6 ans.

Composition de cette cuvée :
1680 bouteilles, 30 magnums, 1 jéroboam

