

maison A&S

Beaune

"Montagne Saint-Désiré" 2023

La parcelle "Montagne Saint-Désiré" plantée en 1965 est située à 310 mètres d'altitude, sur un sol en majorité calcaire. Le calcaire confère finesse et minéralité, tandis que l'argile apporte richesse et structure. Exposée sud-est, cette parcelle bénéficie d'un ensoleillement idéal le matin, favorisant une maturation équilibrée des raisins. Le rendement est maîtrisé à 37 hl/ha pour garantir une expression optimale du terroir.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 9 septembre 2023, suivies d'un tri minutieux des raisins avant l'encuvage en cuves inox avec 15% de vendange entière. La fermentation a duré 16 jours, avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages. Après pressurage le vin a ensuite été élevé 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 Beaune "Montagne Saint-Désiré" 2023 présente une robe rubis brillante et un nez de fruits rouges frais et de subtiles épices. En bouche, il est équilibré, avec des tannins fins. Il s'accorde parfaitement avec des viandes grillées, des volailles rôties ou des fromages à pâte molle, et peut se garder entre 5 à 8 ans.

Composition de cette cuvée :

862 bouteilles, 18 magnums, 1 jéroboam

