



maison A&S

Gevrey-Chambertin En Reniard 2023

La parcelle "En Reniard" est située à 200 mètres d'altitude, sur un sol argilo-calcaire, dominé par des calcaires durs et des argiles riches en minéraux. Ce terroir bien drainé favorise une bonne maturation des raisins, apportant une belle minéralité et une structure élégante au vin. Les argiles, plus présentes dans cette parcelle, contribuent à la rondeur et à la texture du vin, tout en permettant une expression précise du terroir. L'exposition sud-sud-ouest optimise l'ensoleillement et favorise une concentration aromatique parfaite.

Rendement 38hl/ha

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 23 septembre 2023, suivies d'un tri des raisins avant l'encuvage en cuves bois avec 30% de vendange entière. La fermentation a duré 18 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 Gevrey-Chambertin "En Reniard" 2023 présente une robe grenat intense et un nez complexe de fruits noirs mûrs et d'épices fines. En bouche, il est ample et structuré, avec des tannins fins et une belle longueur. Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rôties, des terrines ou des fromages à pâte dure comme le Comté ou le Gruyère. Il peut se garder entre 8 à 12 ans.

Composition de cette cuvée :

1142 bouteilles, 24 magnums, 1 jéroboam