

maison A&S

Hautes-Côtes de Beaune 2023

La parcelle plantée en 1970 sur La Commune de « Bouze-lès-Beaune » est située à 400 mètres d'altitude, sur un sol argilo-calcaire, composé de terres légères et bien drainées. Ce terroir permet une bonne régulation de la vigne, offrant des raisins à la fois fins et concentrés. L'exposition sud sud-ouest de la parcelle lui assure une excellente exposition au soleil, favorisant une maturation progressive des raisins et une belle intensité aromatique. Le rendement est maîtrisé à 47 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 17 septembre 2023, suivies d'un tri minutieux des raisins avant l'encuvage en cuves inox avec 20% de vendange entière. La fermentation a duré 14 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 Hautes-Côtes de Beaune 2023 présente une robe rubis brillante et un nez élégant de fruits rouges frais, de fleurs délicates. En bouche, il est souple et équilibré. Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes blanches, des poissons grillés ou des fromages à pâte dure. Il peut se garder entre 3 à 6 ans.

Composition de cette cuvée :
4259 bouteilles, 51 magnums, 1 jéroboam

