

maison A&S

Hautes-Côtes de Beaune "La Goutte d'Or" 2023

La parcelle "La Goutte d'Or" plantée en 1970, située sur la commune de Mandelot à 400 mètres d'altitude, repose sur un sol argilo-calcaire, principalement composé de marne blanche. Ce terroir, bien drainé, permet une maturation lente des raisins, favorisant une bonne concentration aromatique tout en apportant une minéralité subtile au vin. L'exposition sud-est de la parcelle lui garantit un ensoleillement optimal, en particulier en matinée, ce qui favorise une belle expression fruitée et équilibrée. Rendement 35hl/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 50% de vendanges entières. La fermentation a duré 15 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 "La Goutte d'Or" 2023 présente une robe rubis intense et un nez complexe de fruits rouges mûrs, d'épices fines et de notes subtiles de sous-bois. En bouche, il est souple et équilibré. Ce vin s'accorde idéalement avec des plats de viande blanche en sauce, des poissons gras ou des viandes à la moutarde. Il peut se garder entre 5 à 8 ans.

Composition de cette cuvée :
487 bouteilles, 12 magnums, 1 jéroboam

