

maison A&S

Pommard "En Boeuf" 2023

La parcelle "En Boeuf" plantée en 1975 est située à 280 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire riche en argile, apportant puissance et structure au vin, tandis que le calcaire lui confère finesse et minéralité. Exposée sud-ouest, elle bénéficie d'un ensoleillement en fin de journée, favorisant une maturation progressive et une belle concentration aromatique. Le rendement est maîtrisé à 34 hl/ha pour garantir une expression optimale du terroir.

Vendangés manuellement le 9 septembre 2023, les raisins ont été triés avant encuvage en cuves bois avec 30% de vendange entière. La fermentation a duré 18 jours avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages selon dégustation. Après pressurage le vin a été élevé 12 mois en fûts de chêne, puis affiné 2 mois 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 Pommard "En Boeuf" 2023 présente une robe pourpre profond et un nez intense de fruits noirs, d'épices et de sous-bois. La bouche, ample et structurée, est portée par des tannins soyeux et une belle fraîcheur minérale. Vin élégant et équilibré, il accompagnera viandes rouges, gibiers et fromages affinés, avec un potentiel de garde de 12 à 15 ans

Composition de cette cuvée :
845 bouteilles, 18 magnums, 1 jéroboam

