

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHOREY-LES-BEAUNE



VIGNOBLE

Située sur le cône de déjection de la vallée de Savigny-les-Beaune, cette parcelle possède des sols alluvionnaires caillouteux mélangés à de la marne calcaire. L'âge des vignes se situe entre 45 et 50 ans.

VINIFICATION

Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un presseur pneumatique. Les jus sont ensuite débourbés pendant une nuit et entonnés dans des fûts 2 à 4 vins. Ils démarrent leurs fermentations en levures et bactéries indigènes. Après le soutirage 9 mois plus tard, les vins subissent une filtration dégrossissante sur membrane de 5µ puis ils sont mis en bouteilles par gravité.

DEGUSTATION

Ce vin accessible est assez équilibré entre la maturité et le fruit, gras et en volume il saura vous procurer du plaisir tout en longueur.

CONSERVATION

5 à 7 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).

SYLVAIN LOICHET

www.sylvainloichet.com contact@sylvainloichet.com

2 rue d'Aloxe Corton 21200 Chorey-lès-Beaune

Côte d'Or - France