

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CORTON-CHARLEMAGNE



« LIEU DIT EN CHARLEMAGNE »



VIGNOBLE

Située sur le village de Pernand-Vergelesses, cette parcelle sur la montagne de Corton est exposée plein ouest. Les sols très blancs sont constitués de calcaires très décomposés. L'âge des vignes est de 50-60 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 composés de 50% de fûts neufs. 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

Mure avec un nez ouvert, fruits jaunes, minéral sur la roche, complexe avec une grande fraîcheur, quelques notes de noisettes, structuré et vraiment long, crémeux sur la finale, puissant.

CONSERVATION

15 à 20 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