

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



LADOIX



« BOIS DE GRÉCHONS »



VIGNOBLE

Située sur les hauts de coteaux de Ladoix, exposée plein est, cette parcelle possède des sols assez profonds composés d'un mélange de marne blanche et d'argile. L'âge des vignes est de 30 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 de 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

Le nez sur les fleurs blanches et la pêche de vigne est soutenu par des notes minérales et grillées. La bouche savoureuse et salivante, sur le pamplemousse possède un bois bien fondu, le citron et le silex apporte une très fine salinité.

CONSERVATION

6 à 8 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