

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

« EN REMILLY »

VIGNOBLE Situées sur une belle parcelle exposée sud, proche des Chevalier-Montrachet, les vignes de 40 ans se trouvent sur des sol très calcaire et caillouteux avec une bonne pente.

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 Discret dans sa jeunesse, ce vin a besoin de temps pour se révéler. En bouche, une belle tension et des arômes minéraux sur la pierre à fusil.

CONSERVATION 10 à 12 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