

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN



VIGNOBLE Sur ce terroir pentu de Saint-Aubin, on trouve des sols d'argile très rouge, l'âge des vignes est de 20 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 30% de fûts neufs. Ils démarrent leurs fermentations en levures et bactéries indigènes. Après le soutirage 14 mois plus tard, les vins subissent une filtration dégrossissante sur membrane de 5µ puis ils sont mis en bouteilles par gravité.

DEGUSTATION Un vin accessible, florale et onctueux, assez expressif avec une belle structure acide qui lui apporte une belle longueur.

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