

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. Cette sélection massale sur porte-greffe 161-49 est âgée de 45 et 50 ans.

VINIFICATION

Après avoir été vendangés manuellement, les raisins sont encuvés dans des cuves bois tronconiques. Ils effectuent ensuite une macération à froid d'une semaine puis les fermentations se déclenchent naturellement. Le décuvage après 3 semaines de macération se décide par dégustations. Après pressurage les vins sont entonnés en fûts de chêne pour un élevage d'environ 24 mois. Les fûts de chêne ont entre 1 et 4 vins. Après l'élevage les vins sont mis en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

Ce vin accessible sur les fruits rouges possède une bonne concentration, il reste un classique de l'appellation.

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