

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CLOS-DE-VOUGEOT



VIGNOBLE

Le célèbre Clos-de-Vougeot est cultivé depuis plus de 900 ans. Les vignes de 70 ans se situent à l'extrémité sud du côté Vosne-Romanée, à mi-hauteur du Clos, sur des terroirs profonds caillouteux et argileux.

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 neufs sont utilisés pour la moitié de la cuvée, le restant étant constitué de fûts entre 1 et 4 vins. Après l'élevage les vins sont mis en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

Une robe soutenue aux teintes sombres soutenues. Au nez, jaillit une belle concentration d'arômes de petits fruits rouges et noirs parsemés de notes grillées. En bouche, velouté, persistant et équilibré, ce vin allie la puissance d'un grand cru à des tanins soyeux. Il demande du temps pour se révéler.

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