

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES

« AUX MONTAGNES »



VIGNOBLE

Ce vignoble de 1 hectare se situe au sommet du village de Comblanchien, non loin des carrières de « carrare français » sur un terroir pentu et très caillouteux.

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 possède un bel éclat, cassis et poivre forment un duo classique dans l'appellation. En bouche, une belle attaque et une structure prometteuse. De la sévérité et un rien d'amertume.

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