

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges

« LES GRANDES VIGNES »



VIGNOBLE

Situées à côté des 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » sur des sols d'argile rouge avec des chailles, les vignes ont entre 20 et 50 ans et se trouvent sur de faible pente exposée est.

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

Au nez les fruits rouges frais sur le menthol. En bouche on retrouve la trame des fruits rouges avec le cassis et la groseille, le bois est présent mais reste discret.

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