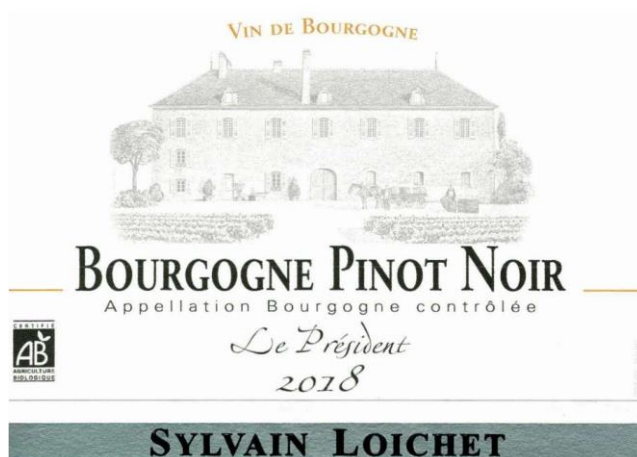


SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



VIGNOBLE

Ce vignoble se situe à Premeaux-Prissey, à côté du Clos des Grandes Vignes près de Nuits Saint Georges. C'est un terrain argilo calcaire.

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 8-10 mois. Après l'élevage les vins sont mis en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

Ce vin possède une belle rouge rubis, au nez des notes de fruits frais. En bouche, une belle fraîcheur et gourmandise. Prêt à boire.

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-les-Beaune

Côte d'Or - France