

# SYLVAIN LOICHET

## GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# CORTON-CHARLEMAGNE

## Lieu dit « EN CHARLEMAGNE »



### VIGNOBLE

Située sur le village de Pernand-Vergelesses, cette parcelle sur la montagne de Corton est exposée plein ouest. Les sols très blancs sont constitués de calcaires très décomposés. L'âge des vignes est de 50-60 ans.

### VINIFICATION

Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un pressoir pneumatique. Les jus sont ensuite débourbés pendant une nuit et entonnés dans des fûts composés de 50% de fûts neufs. Ils démarrent leurs fermentations en levures et bactéries indigènes. Après le soutirage 9 mois plus tard, les vins subissent une filtration dégrossissante sur membrane de 5µ puis ils sont mis en bouteilles par gravité.

### DEGUSTATION

Mure avec un nez ouvert, fruits jaunes, minéral sur la roche, complexe avec une grande fraîcheur, quelques notes de noisettes, structuré et vraiment long, crémeux sur la finale, puissant.

### CONSERVATION

15 à 20 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).