

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



LADOIX 1^{er} CRU

« LES GRÉCHONS »



VIGNOBLE

Située sur les hauts de coteaux de Ladoix, exposée plein est, cette parcelle dans le prolongement des Corton-Charlemagne possède des sols assez profonds composés d'un mélange de marne blanche et d'argile. L'âge des vignes est de 40 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 30% 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

Beaucoup de richesse et d'intensité. Crème de citron, agrumes mures. Une bouche vive et droite dotée d'une grande minéralité. Un boisé bien fondu. Un vin de plaisir dans sa jeunesse.

CONSERVATION

8 à 10 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).