

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT



VIGNOBLE

Ce vin est un assemblage de deux parcelles situées proches du village de Meursault. Sur l'une des parcelles les argiles rouges dominent alors que sur l'autre on trouve des sols très caillouteux.

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 30% de fûts neufs.

Ils démarrent leurs fermentations en levures et bactéries indigènes. Après le soutirage 14 mois plus tard, les vins subissent une filtration dégrossissante sur membrane de 5µ puis ils sont mis en bouteilles par gravité.

DEGUSTATION

Bouton d'or, ce chardonnay sur le pain grillé et la noisette fraîche a derrière lui quatorze mois de fûts.

En bouche un boisé bien fondu apporte du gras et de la rondeur ainsi qu'une belle longueur.

CONSERVATION

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