

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY MONTRACHET



VIGNOBLE

La parcelle se trouve sur le village de Puligny-Montrachet en direction de Chassagne-Montrachet.

Les vignes de 55-60 ans se trouvent sur des sols argileux et profonds.

Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un presseur pneumatique.

VINIFICATION

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

Belle pureté, belle intensité aromatique et minéral, noisettes légèrement grillés, citronné.

Palais structuré et pure, vraiment long avec une finale tendue, élégante et un beau potentiel de garde.

CONSERVATION

8 à 10 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