

SYLVAIN LOICHET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT AUBIN 1^{er} CRU
« EN REMILLY »

VIGNOBLE	<p>Situées sur une belle parcelle exposée sud, proche des Chevalier-Montrachet, les vignes de 40 ans se trouvent sur des sol très calcaire et caillouteux avec une bonne pente.</p> <p>Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un pressoir pneumatique.</p>
VINIFICATION	<p>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.</p> <p>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.</p>
DEGUSTATION	<p>Discret dans sa jeunesse, ce vin a besoin de temps pour se révéler.</p> <p>En bouche, une belle tension et des arômes minéraux sur la pierre à fusil.</p>
CONSERVATION	<p>10 à 12 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).</p>