

# SYLVAIN LOICHET

## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# SAINT AUBIN VILLAGE



VIGNOBLE	Sur ce terroir pentu de Saint-Aubin, on trouve des sols d'argile très rouge, l'âge des vignes est de 20 ans.
VINIFICATION	Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un presseur 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.
DEDUSTATION	Un vin accessible, florale et onctueux, assez expressif avec une belle structure acide qui lui apporte une belle longueur.
CONSERVATION	6 à 8 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).