

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Aloxe-Corton 1^{er} Cru

« Les Valozières »

VIGNOBLE	Ce vignoble se situe au pied du Mont Corton. Il produit principalement des Grands Crus. Les vignes sont âgées de 60 ans.
VINIFICATION	Après avoir été vendangés manuellement, les raisins sont encuvés dans des cuves bois tronconiques. Ils effectuent ensuite une macération à froid d'une semaine puis les fermentations se déclenchent naturellement. Le décuvage après 3 semaines de macération se décide par dégustations. Après pressurage les vins sont entonnés en fûts de chêne pour un élevage d'environ 24 mois. Les fûts de chêne ont entre 1 et 4 vins. Après l'élevage les vins sont mis en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.
DEGUSTATION	Nez de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cassis) Belle concentration en bouche avec des tannins fins et délicats.
CONSERVATION	6 à 8 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