

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CÔTE DE NUITS VILLAGES

« CHANTEMERLE »



VIGNOBLE

Située sur Corgoloin, cette sélection massale sur riparia de 65-70 ans se trouve sur une faible pente avec des sols d'argile rouge-orangé.

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

Un vin sur le fruit noir qui a besoin de temps pour se révéler. Concentré avec de la matière, charnu, vin complexe sur le fruit noir.

CONSERVATION

10 à 12 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).