

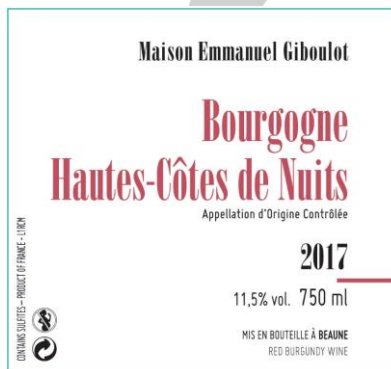


**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE

# Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



Située sur le rebord du plateau qui domine à l'Ouest les Côtes de Nuits, ce vignoble des Hautes-Côtes est implanté sur les pentes bien exposées de 19 communes du département de Côte d'Or à une altitude de 300 – 400 mètres.

Dévastée par la crise phylloxérique, cette région s'est redéveloppée à travers l'appellation Hautes-Côtes de Nuits instituée par décret en 1961. Cette étape a marqué la reconnaissance de la personnalité des vins issus de ses coteaux.



### Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, sur cailloutis exposé Sud-Est.

### L'encépagement

100% Pinot Noir

### La vigne

Cette cuvée est issue de deux parcelles distantes de quelques centaines de mètres situées sur la commune de Villers-La-Faye. Agées de 35 ans, ces vignes sont conduites en palissage haut.



### La vinification

Les raisins sont récoltés à la main, triés et égrappés en majorité. La fermentation alcoolique se fait en cuves bois ouvertes. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage ou chauffage) et se fait par des remontages et pigeages traditionnels.

La cuvaison a duré 21 jours. Vin de goutte et première presse ont été assemblés, débourbés puis entonnés. L'élevage de 11 mois, se fait en fût de trois vins et plus afin que s'exprime pureté et minéralité propre à chaque origine.

### Les accords & mets

Ce vin se marie à merveille avec des charcuteries, des viandes rouges et des viandes blanches ainsi que des fromages de Bourgogne.



BIODYVIN

