



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

Les Pierres Blanches

CÔTE DE BEAUNE



A flanc de coteau de la montagne de Beaune, au-dessus des 1^{ers} crus, se déploie le vignoble très ancien des Côtes de Beaune. Cette appellation rare à une superficie de seulement 52 hectares, l'une des plus petites de Bourgogne.

Bien que leurs noms se ressemblent, il ne faut pas confondre l'appellation Côte de Beaune avec celle des Côtes de Beaune Villages (3 222ha). En effet les productions concernées sont bien distinctes : la première concerne uniquement la production beaunoise, et la seconde, celle de 14 villages de la côte, Beaune excepté.

Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, drainant sur cailloutis.

L'encépagement

100% Pinot Noir

La vigne

La parcelle se situe sur la Montagne de Beaune, elle est âgée de 19 et 49 ans. Conduite en vigne basse, 10 000 pieds / Ha, elle est labourée en surface et travaillée en agriculture biodynamique depuis 5 années.



La vinification

Le raisin, récolté à la main et trié, est égrappé à 100%. La fermentation est démarrée rapidement en cuves bois ouvertes. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas de levurage, d'enzymage ou chauffage exagéré) et se fait par des remontages et pigeages traditionnels.

La cuvaison dure un cycle lunaire. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés. L'élevage de 12 mois, se fait en fût de plusieurs vins, peu tanniques ou aromatiques.

Les accords & mets

Vous pouvez apprécier les qualités de ce vin avec des viandes rouges (en particulier viande en sauce), des viandes blanches, des poissons crus (type sushi) mais également avec des fromages de type : chèvre sec ou épais crémeux.



BIO DY VIN

