



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

Bourgogne



Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire.

L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

La vigne, plantée en 1991, se situe sur la commune de Pommard.

Elle est exposée à l'Ouest.

La vinification

Les vendanges sont manuelles. Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver la pureté et la minéralité. Le vin obtenu a été élevé sur lies pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

Le Bourgogne s'accorde très bien avec des quiches, des tourtes et des poissons cuits au four.

