

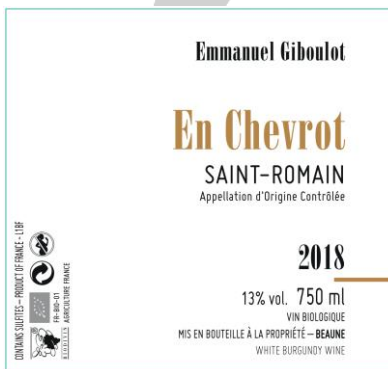


Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

En Chevrot

SAINT-ROMAIN



Saint Romain est une commune de la Côte de Beaune située dans le prolongement du vignoble d'Auxey-Duresses. A l'abri de falaises spectaculaires, les vignes occupent les versants Sud / Sud-est et Nord / Nord-est d'un passage assez encaissé taillé dans la Côte. Passant d'une altitude de 280 mètres à près de 450 mètres, le vignoble produit 1.300 Hl de vin blanc d'appellation Saint-Romain en moyenne chaque année. Ce village ne produit pas de premiers crus actuellement.

Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire. La parcelle est composée d'argiles et de marnes blanches.

L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

Notre parcelle est située dans la partie supérieure du vallon qui rejoint Saint-Romain le Haut, exposée plein Sud. Son âge approximatif est de 100 ans.



La vinification

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 toute sa minéralité. Il a été élevé sur lies pendant 12 mois avant d'être mis en bouteilles.

Les accords & mets

Avec un St Romain blanc, vous pouvez manger de la volaille, des poissons, des terrines.



BIO DIVIN

