



Emmanuel Giboulot

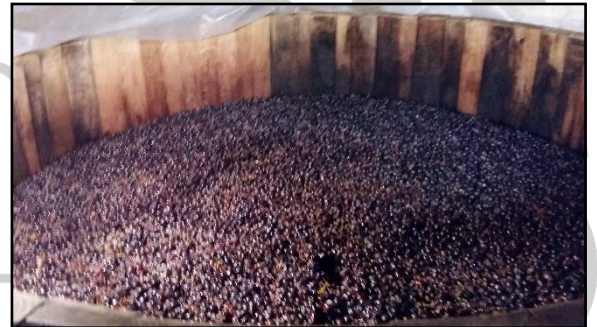
VINS DE BOURGOGNE

TERRES BEAUJOLAISES

BEAUJOLAIS



L'appellation Beaujolais s'étend de la limite du Mâconnais au nord jusqu'à Villefranche-Sur-Saône au Sud avec le secteur des Pierres dorées où l'on trouve des sols calcaires originaires du Bajocien (200 millions d'années). Les sols sont de nature granitique dans le reste de l'appellation avec toute une variété issue de la chaîne hercynienne née il y a environ 250 millions d'années.



Le sol

Le sol est composé de schistes et de porphyres. L'exposition est Sud-Est.

L'encépagement

100% Gamay.

La vigne

Notre cuvée Terres Beaujolaises est issue d'une parcelle située sur la commune de St Etienne des Quillères. Cette parcelle est cultivée en « Bio » depuis plus de 20 ans.



La vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Après le tri, 50% des raisins ont été encuvés entiers, le reste a été éraflé. La fermentation alcoolique et la macération ont duré 22 jours en cuve bois ouverte pendant lesquels pigeages et remontages se sont succédés.

Cette approche de vinification traditionnelle bourguignonne donne des vins très aériens, construits dans un esprit de fluidité et de dynamisme.

Ces vins peuvent se vieillir de nombreuses années (5 à 8 ans).

L'élevage en fûts de chêne de « plusieurs vins » a duré 11 mois avant la mise en bouteille.

Les accords & mets

Les Terres Beaujolaises se marient très bien avec les charcuteries et les viandes rouges mais également avec les poissons grillés et une julienne de légumes ; les fromages se marient également très bien avec ce vin.

