

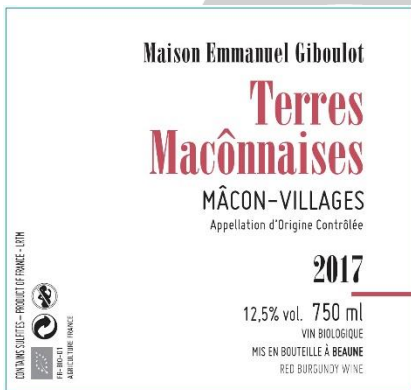


Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE

# TERRES MACONNAISES

## Mâcon



Le Mâconnais est le terroir viticole le plus méridional de la Bourgogne. Il étend ses vignes sur 35 km de long entre Sennecey-Le-Grand et St Vérand. Large de 10 km, cette région est délimitée par la vallée de la Grosne à l'ouest et celle de la Saône à l'Est. Les moines ont eu, ici également, un rôle décisif dans le développement du vignoble. L'abbaye de Cluny, fondée en 909 par Guillaume 1<sup>er</sup> Comte de Mâcon, a conduit les moines à créer leur propre vignoble. C'est en réaction à la richesse de cette abbaye que Cîteaux voit le jour en 1098 par Robert de Moslesme. Dans les siècles qui suivirent l'ordre des Cisterciens essaima dans toute l'Europe.

### Le sol

Il s'agit de sols bruns calcaires et calciques hérités du jurassique moyen.

### L'encépagement

100% Pinot noir

### La vigne

Cette cuvée est issue d'une parcelle implantée sur un joli coteau exposé Sud/Est.

### La vinification

Les vendanges ont été réalisées manuellement par notre équipe. Les raisins ont été mis en cuve bois tronconique à raison de 30 % de grappes entières et 70 % éraflées. Les pigeages et les remontages s'alternent en fonction de l'évolution de la vinification pendant trois semaines. L'élevage s'est fait en fûts de plusieurs vins pendant 11 mois.

### Les accords & mets

Ce Mâcon rouge accompagne très bien les tourtes, les différents poissons grillés, les viandes blanches ainsi que les viandes rouges et les poêlées de légumes.



BIODYVIN

