



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne

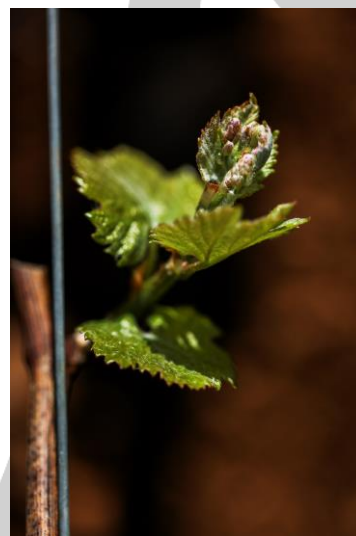


Le sol

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

L'encépagement

100% Chardonnay



La vigne

La vigne se situe sur la commune de Beaune. Elle est exposée Sud-ouest.

Ce vin en appellation Bourgogne représente bien, par son caractère très fruité, la typicité des Bourgognes blancs.

La vinification

Les vendanges ont été réalisées manuellement par notre équipe. Le raisin entier est pressé, débourbé à froid de 24 à 48 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 11 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

C'est un vin qui exprime très bien les fruits blancs, sa dynamique en bouche et sa fluidité le rendent déjà agréable à boire. Le Bourgogne blanc s'accorde très bien avec des quiches, des tourtes et des poissons cuits au four ou, tout simplement, à l'apéritif.



BIODYVIN

