

Emmanuel Giboulot

Combe d'Eve

CÔTE DE BEAUNE
Appellation d'Origine Contrôlée

2018

13% vol. 750 ml

VIN BIOLOGIQUE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ – BEAUNE
WHITE BURGUNDY WINE



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

Combe d'Eve

CÔTE DE BEAUNE

A flanc de coteau de la montagne de Beaune, au-dessus des 1^{ers} crus, se déploie le vignoble très ancien des Côtes de Beaune. Cette appellation rare à une superficie de seulement 52 hectares, l'une des plus petites de Bourgogne.

Bien que leurs noms se ressemblent, il ne faut pas confondre l'appellation Côte de Beaune avec celle des Côtes de Beaune Villages (3 222ha). En effet les productions concernées sont bien distinctes : la première concerne uniquement la production beaunoise, et la seconde, celle de 14 villages de la côte, Beaune excepté.

Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire caractérisé par la présence de laves calcaires très blanches et de nodules contenant des inclusions de Baryum.

Argile à grande surface interne reposant sur le socle calcaire.

L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

La vigne se situe sur la Montagne de Beaune, au creux d'une petite combe. Cette vigne âgée de 40 ans regarde en direction de la ville de Beaune, et est exposée soleil levant. Sur le versant qui lui fait face se situe la parcelle qui produit la cuvée Pierres Blanches blanc. Elle est située au-dessus de l'AOC Beaune 1^{er} cru « Les Bressandes ».



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 la pureté et la minéralité. Le vin obtenu a été élevé sur lies pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

La « Combe d'Eve » s'accorde très bien avec des coquilles St Jacques, du barre et tous les poissons à chair ferme. Mais également avec des sushis et des poissons crus.

4, rue de Seurre – 21200 Beaune – France

Tél. +33 (0)3.80.22.90.07 – Fax +33 (0)3.80.22.89.53 – Email emmanuel.giboulot@wanadoo.fr

SIRET 334102795 00013 – APE 0116 – TVA FR 25334 102795 – N° D'ACCISE FR 93117 E 0393

