



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE

# Sous le Mont

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



Située sur le rebord du plateau qui domine à l'Ouest les Côtes de Nuits, ce vignoble des Hautes-Côtes est implanté sur les pentes bien exposées de 19 communes du département de Côte d'Or à une altitude de 300 - 400 mètres.

Dévastée par la crise phylloxérique, cette région s'est redéveloppée à travers l'appellation Hautes-Côtes de Nuits instituée par décret en 1961. Cette étape a marqué la reconnaissance de la personnalité des vins issus de ses coteaux.

### Le sol

Il s'agit d'un sol argileux sur calcaire fissuré. L'exposition est Sud-Est.

### L'encépagement

100% Pinot Noir

### La vigne

Cette cuvée est issue de deux parcelles éloignées d'environ 500 mètres et situées sur Magny-Les-Villers pour l'une, et Villers-La-Faye pour la seconde.

Le nom de la cuvée trouve son origine dans le mont qui domine cette dernière parcelle et qui est surmonté d'un prieuré.

Agées de 18 ans et 42 ans ces parcelles sont plantées en vigne en Lyre et vigne haute.



### La vinification

Les raisins sont récoltés à la main, triés et égrappés partiellement. La fermentation alcoolique se fait en cuves bois ouvertes. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas de levurage, d'enzymage ou chauffage) et se fait par des remontages et pigeages traditionnels.

La cuvaison a duré 23 jours. Vin de goutte et première presse ont été assemblés, débourbés puis entonnés. L'élevage de 12 mois, se fait en fût de trois vins et plus afin que s'exprime pureté et minéralité propre à chaque origine.

### Les accords & mets

Ce vin se marie à merveille avec des charcuteries, des viandes rouges, des poissons et des fromages de Bourgogne.



BIO DY VIN

