



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE

Certifié bio et biodynamie



100% Chardonnay



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



La vigne, plantée en 1991, se situe sur la commune de Pommard. Elle est exposée à l'Ouest.



Les vendanges sont manuelles. 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 12 mois avant d'être mis en bouteille.



Le Bourgogne s'accorde très bien avec des quiches, des tourtes et des poissons cuits au four.



BIODYVIN

