



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE

Certifié bio



100% Chardonnay



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



La vigne se situe dans le vignoble du mâconnais.



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.



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.

