



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



## LES PIERRES BLANCHES

### AOP CÔTE DE BEAUNE

*Certifié bio et biodynamie*

A flanc de coteau de la montagne de Beaune, au-dessus des 1<sup>ers</sup> crus, se déploie le vignoble très ancien des Côtes de Beaune. Cette appellation rare a 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 (3 222 ha). En effet les productions concernées sont bien distinctes : la première concerne uniquement la production beaunoise, et la seconde, celle de 14 autres villages de la côte.



100% Chardonnay



Le sol est caractérisé par la présence de grès (« laves » en patois) calcaires très blanches et des nodules contenant des inclusions de Baryum.



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. Elle fait face au versant opposé où se situe la parcelle de la Combe d'Eve. Elle est située au-dessus de l'AOC Beaune 1<sup>er</sup> cru « Les Bressandes ».



Le raisin est pressé en grappe entière puis les jus sont débouffés à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver pureté et minéralité. Le vin obtenu est élevé sur lies 15 mois avant d'être mis en bouteille.



Vous pouvez déguster ce vin avec une terrine de poisson, une fricassée de fruits de mer, du poisson poché au beurre blanc ou avec des fromages type : Epoisses ou Soumaintrain.



BIODYVIN