



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



LA GRANDE CHATELAINE

AOP CÔTE DE BEAUNE

Certifié bio et biodynamie

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 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



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire avec cailloutis sur roche mère.



Le lieu-dit « La Grande Châtelaine » tire son nom de la déformation, au fil des âges, de la prononciation d'un contrat médiéval de métayage : « le grand de cheptel ». Il s'agit d'une vigne basse âgée de 30 ans en moyenne. La parcelle de La Grande Châtelaine se situe au milieu du coteau de la Montagne de Beaune et domine la vallée qui rejoint Beaune à Bouze-les-Beaune.



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 est élevé sur lies pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.



Vous pouvez déguster ce vin avec des crustacés, des poissons grillés, du gibier et des volailles. Ce vin accompagne également très bien des fromages à pâte dure comme le comté ou la mimolette.



BIODYVIN