



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



EN CHEVROT

AOP SAINT-ROMAIN

Certifié bio et biodynamie

Saint-Romain est une commune de la Côte de Beaune située dans le prolongement du vignoble d'Auxey-Duresses. A l'abri de falaises spectaculaires, les vignes occupent les versants Sud / Sud-est et Nord / Nord-est d'un passage assez encaissé taillé dans la Côte. Passant d'une altitude de 280 mètres à près de 450 mètres, c'est une appellation relativement réduite (69 hectares de blancs et 38 de rouges).



100% Pinot Blanc



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire. La parcelle est composée d'argiles et de marnes blanches.



Notre parcelle est située dans la partie supérieure du vallon qui rejoint Saint-Romain le Haut, exposée plein Sud. Elle a été plantée en 1975.



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 toute sa minéralité. Il a été élevé sur lies pendant 12 mois avant d'être mis en bouteilles.



Avec un Saint-Romain blanc, vous pouvez manger de la volaille, des poissons, des terrines.



BIODYVIN