



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



# LULUNNE

## AOP BEAUNE

*Certifié bio et biodynamie*

Beaune « Lulunne » se situe au creux d'un petit vallon chargé d'histoire et d'énergie, à quelques mètres de la source du même nom. Ce site, habité depuis la préhistoire fut à une époque le campement d'une légion romaine.



100% Pinot Noir



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, limoneux, drainant sur cailloutis. Limon et marne blanche dans la moitié supérieure de la parcelle.



Plusieurs traces de construction de stèles et de nombreux petits vestiges attestent de l'occupation du site jusqu'au IV<sup>ème</sup> siècle. Agée de près d'un siècle, la vigne est située en haut du coteau de Beaune à la limite de Pommard et monte jusqu'à la lisière de forêt.



Les raisins sont récoltés à la main, triés et égrappés en partie. La fermentation alcoolique se fait en cuve tronconique. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur se fait par des remontages et pigeages traditionnels (pas de levurage, d'enzymage). La cuvaison dure en moyenne 3 semaines. Vin de goutte et première presse sont assemblés, puis entonnés. L'élevage de 12 mois, se fait en fût de trois vins et plus, afin que s'exprime pureté et minéralité propre à chaque origine.



Vous pouvez apprécier les qualités de ce vin avec des viandes rouges ou blanches.



BIODYVIN

