



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



# BOURGOGNE

**AOP BOURGOGNE**

*Certifié bio*



100% Pinot Noir



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



Les vignes se situent dans le vignoble de la Côte Chalonnaise.



Les raisins sont récoltés à la main, triés et égrappés partiellement. La fermentation alcoolique se fait en cuves bois ouvertes. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle et se fait par des remontages et pigeages traditionnels. La cuvaison dure 3 à 4 semaines. Vin de goutte et première presse ont été assemblés puis entonnés. L'élevage de 12 mois se fait en cuve pour conserver la fraîcheur, le fruité et la délicatesse du Pinot Noir.



C'est un vin qui exprime très bien les fruits rouges, sa dynamique en bouche et sa fluidité le rendent déjà agréable à boire. Le Bourgogne rouge s'accorde très bien avec des viandes blanches ou rouges, des légumes grillés. C'est un rouge qui peut, d'une façon étonnante, très bien accompagner le monde des poissons.

