



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



# TERRES BEAUJOLAISES

## AOP BEAUJOLAIS

*Certifié bio*

L'appellation Beaujolais s'étend de la limite du Mâconnais au nord jusqu'à Villefranche-Sur-Saône au Sud avec le secteur des Pierres dorées où l'on trouve des sols calcaires originaires du Bajocien (200 millions d'années). Les sols sont de nature granitique dans le reste de l'appellation avec toute une variété issue de la chaîne hercynienne née il y a environ 250 millions d'années.



100% Gamay



Le sol est composé de schistes et de porphyres. L'exposition est Sud-Est.



Notre cuvée Terres Beaujolaises est issue d'une parcelle située sur la commune de Bully.



Les raisins sont récoltés à la main. Après le tri, une partie des raisins est éraflé, le reste est encuvé en grappes entières. La fermentation alcoolique et la macération durent environ 3 semaines en cuve pendant lesquelles pigeages et remontages se succèdent en fonction de l'extraction désirée sur le millésime. Cette approche de vinification traditionnelle bourguignonne donne des vins très aériens, construits dans un esprit de fluidité et de dynamisme. L'élevage en fûts de chêne d'au minimum « 4 vins » dure en moyenne 12 à 24 mois avant la mise en bouteille.



Salaisons, les viandes blanches, les poissons gras ou en sauce, légumes racines et les fromages.

