



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



DESSINE-MOI UN PINOT

VIN DE FRANCE

Certifié bio

Le Massif de la Clape s'étend sur dix-sept kilomètres de long et sept kilomètres de large. Il présente des paysages singuliers, mêlant vignes et vastes pinèdes, pechs et combes, où la garrigue domine majestueusement la méditerranée du haut des plateaux rocheux. Véritable terroir historique, la culture de la vigne a commencé dès l'époque romaine. Jules César offrit des parcelles du Massif de la Clape à quelques légionnaires de sa troupe, qui plantèrent alors des vignes sur les coteaux.



100% Pinot Noir



Sol argilo-calcaire au pied des coteaux de la clape.



Notre cuvée est issue d'une parcelle située sur les terroirs languedociens au pied des coteaux de la clape.



Les raisins sont triés et égrappés totalement. La macération sous température contrôlée dure pendant 15 jours. La fermentation est réalisée en cuve inox.



Un pinot noir languedocien, aux notes de fruits dont la cerise et la framboise, gourmand et souple en bouche. Attaque ronde en fraîcheur, des tanins fins et soyeux, une petite sucrosité, avec une finale longue.

