



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



## LES PIERRES BLANCHES

### AOP CÔTE DE BEAUNE

*Certifié bio et biodynamie*

A flanc de coteau de la montagne de Beaune, au-dessus des 1<sup>ers</sup> crus, se déploie le vignoble très ancien des Côtes de Beaune. Cette appellation rare a une superficie de seulement 52 hectares, l'une des plus petites de Bourgogne. Bien que leurs noms se ressemblent, il ne faut pas confondre l'appellation Côte de Beaune avec celle des Côtes de Beaune Villages (3 222 ha). En effet les productions concernées sont bien distinctes : la première concerne uniquement la production beaunoise, et la seconde, celle de 14 autres villages de la côte.



100% Pinot Noir



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, drainant sur cailloutis.



La parcelle se situe sur la Montagne de Beaune, elle est découpée en deux parties, la première plantée en 1962 et la seconde au début des années 2000. Conduite en vigne basse, 10 000 pieds / ha, elle est travaillée en biodynamie.



Le raisin, récolté à la main et trié, est égrappé à 100%. La fermentation démarre rapidement en cuve tronconique. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas de levurage, d'enzymage ou chauffage exagéré) et se fait par des remontages et pigeages traditionnels. La cuvaison dure un cycle lunaire. Vin de goutte et première presse sont assemblés. L'élevage de 18 mois, se fait en fût de plusieurs vins.



Vous pouvez apprécier les qualités de ce vin avec des viandes en sauce (rouges ou blanches), des poissons crus (type sushi), mais également avec des fromages de chèvre sec ou époisses crémeux.



BIODYVIN

