



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



## EN CHEVROT

### AOP SAINT-ROMAIN

*Certifié bio et biodynamie*

Saint-Romain est une commune de la Côte de Beaune située dans le prolongement du vignoble d'Auxey-Duresses. A l'abri de falaises spectaculaires, les vignes occupent les versants Sud / Sud-est et Nord / Nord-est d'un passage assez encaissé taillé dans la Côte. Passant d'une altitude de 280 mètres à près de 450 mètres, c'est une appellation relativement réduite (69 hectares de blancs et 38 de rouges).



100% Pinot Noir



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire. La parcelle est composée d'argiles et de marnes blanches.



Notre parcelle est située dans la partie supérieure du vallon qui rejoint Saint-Romain le Haut, exposée plein Sud. Elle a été plantée en 1975.



Les raisins sont récoltés à la main, triés et égrappés à 50 %. La fermentation alcoolique se fait en cuves bois ouvertes. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est obtenue par des remontages et pigeages traditionnels (pas de levurage ou d'enzymage). La cuvaison dure environ 3 semaines. Vin de goutte et première presse sont assemblés puis entonnés. L'élevage de 12 mois est fait en fûts de 3 vins et plus, afin que s'exprime pureté et minéralité propre à chaque origine.



Ce vin se marie à merveille avec des volailles, des plates un peu épicés voire exotiques, des fromages onctueux (Soumaintrain, Camembert, Citeaux).



BIODYVIN