



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



## COMBE D'ÈVE

### 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% Chardonnay



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire caractérisé par la présence de laves calcaires très blanches et de nodules contenant des inclusions de Baryum. Argile à grande surface interne reposant sur le socle calcaire.



La vigne se situe sur la Montagne de Beaune, au creux d'une petite combe. Cette vigne âgée de 40 ans regarde en direction de la ville de Beaune, et est exposée soleil levant. Elle fait face au versant opposé où se situe la parcelle des Pierres Blanches. Elle est située au-dessus de l'AOC Beaune 1er cru « Les Bressandes ».



Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver la pureté et la minéralité. Le vin obtenu est élevé sur lies pendant 18 mois environ avant d'être mis en bouteille.



La Combe d'Eve s'accorde très bien avec des coquilles St Jacques, du bar et tous les poissons à chair ferme. Mais également avec des sushis et des poissons crus.



BIO DY VIN