



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

En Chevrot

SAINT-ROMAIN



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, le vignoble produit 1.300 Hl de vin blanc d'appellation Saint-Romain en moyenne chaque année. Ce village ne produit pas de premiers crus.

Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire. Le sol de la parcelle est composé d'argiles et marnes blanches.

L'encépagement

100% Pinot Noir

La vigne

Notre parcelle est située dans la partie supérieure du vallon qui rejoint Saint-Romain le Haut exposé plein Sud.

La vinification

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 naturelle (pas de levurage, d'enzymage ou chauffage) et obtenu par des remontages et pigeages traditionnels.

La cuvaison a duré 25 jours. Vin de goutte et première presse ont été assemblés, débourbés puis entonnés. L'élevage de 12 mois s'est fait en fût de 3 vins et plus afin que s'exprime pureté et minéralité propre à chaque origine.



Les accords & mets

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

