

Emmanuel Giboulot

Les Pierres Blanches

CÔTE DE BEAUNE

Appellation d'Origine Contrôlée

2018

12,5% vol. 750 ml

VIN BIOLOGIQUE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ – BEAUNE
WHITE BURGUNDY WINE



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

Les Pierres Blanches

CÔTE DE BEAUNE

A flanc de coteau de la montagne de Beaune, au-dessus des 1^{ers} crus, se déploie le vignoble très ancien des Côtes de Beaune. Cette appellation rare à 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 222ha). En effet les productions concernées sont bien distinctes : la première concerne uniquement la production beaunoise, et la seconde, celle de 14 villages de la côte, Beaune excepté.

Le sol

Le sol est caractérisé par la présence de laves calcaires très blanches et des nodules contenant des inclusions de Baryum.

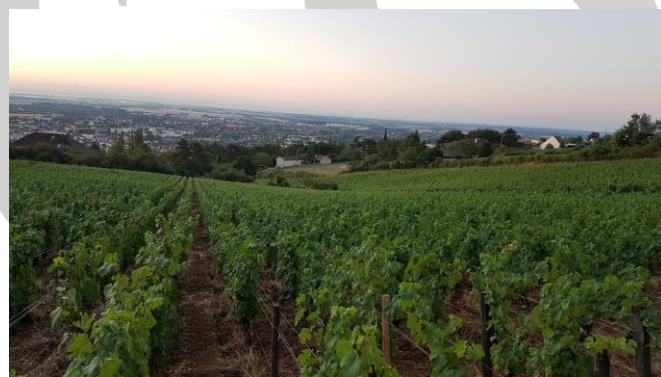
L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

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 de la Combe d'Eve. Elle est située au-dessus de l'AOC Beaune 1^{er} cru « Les Bressandes ».



La vinification

Le raisin est pressé en grappe entière puis les jus sont débourbés à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver pureté et minéralité. Le vin obtenu a été élevé sur lies 15 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

Vous pouvez déguster ce vin avec une terrine de poisson, une fricassée de fruits de mer, du poisson poché au beurre blanc ou avec des fromages type : Epoisses ou Soumaintrain.