Emmanuel Giboulot - Bourgogne

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES PIERRES BLANCHES 2024

Dans le verre, ce grand Chardonnay déploie un nez envoûtant et profondément minéral, s'ouvrant sur de nobles notes de cire d'abeille et de coing. La bouche impressionne par sa droiture spectaculaire, offrant un équilibre magistral entre une fine tension acidulée et une rondeur caressante. Un vin d'une immense envergure.

Production

1400 bouteilles

Couleur

Blanc

Pays

France

Région

Bourgogne

Appellation

Côte de Beaune AOC

Cépages

100% Chardonnay

Nature des sols

Grès calcaires blancs et nodules contenant des inclusions de baryum

Culture

Certifié bio et biodynamie (Biodyvin)

Vinification

Raisins pressés en grappe entière, débourbage à froid pendant environ 24 heures

Élevage

15 mois sur lies en fûts de chêne de plusieurs vins

Sucres résiduels

< 2g/L (Sec)

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Accord mets & vins

Terrine de poisson– Fricassée de fruits de mer– Fromage Époisses

Service

10°C

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton de 12

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13 % vol.

Emmanuel Giboulot - Bourgogne

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Par Qaviste

Détails de l'offre



LA PUCELLE 2024

Située face au Château de Rully et exposée au soleil levant, cette petite parcelle ne produit que quelques rares bouteilles par an. C'est un Rully 1er Cru éblouissant qui s'annonce par un joli nez ultra-précis, alliant une belle rondeur à de délicates notes grillées. La bouche est ample, texturée, portée par une trame minérale joliment ciselée et soulignée par un boisé subtil et élégant. Une cuvée sublime d'harmonie.

Production

550 bouteilles

Couleur

Blanc

Pays

France

Région

Bourgogne

Appellation

Rully 1er Cru AOC

Cépages

100% Chardonnay

Nature des sols

Argilo-calcaire sur cailloutis

Culture

Certifié bio et biodynamie (Biodyvin)

Vinification

Raisin entier pressé, débourbage à froid pendant environ 24 heures

Élevage

18 mois sur lies en fûts de chêne de plusieurs vins

Sucres résiduels

< 2g/L (Sec)

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Accord mets & vins

Poularde à la crème – Brochet – Cailles au foie gras

Service

10°C, laisser s'ouvrir dans le verre

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton de 12

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13 % vol.

Emmanuel Giboulot - Bourgogne

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Par Qaviste

Détails de l'offre



SOUS LE MONT 2024

Le Pinot Noir vibre ici avec une énergie folle ! Le nez, débordant de peps et de fraîcheur, nous charme par son côté acidulé évoquant le bonbon à la violette, la myrtille et de douces épices poivrées. L'élevage, extrêmement discret, patine l'ensemble avec grâce. En bouche, la texture est irrésistiblement fluide et gourmande, s'étirant sur une finale qui marie harmonieusement fraîcheur, structure et souplesse.

Production

1200 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Bourgogne

Appellation

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC

Cépages

100% Pinot Noir

Nature des sols

Argileux sur calcaire fissuré

Culture

Certifié bio et biodynamie (Biodyvin)

Vinification

Vendanges manuelles, raisins triés et égrappés partiellement.

Fermentation naturelle en cuves bois ouvertes avec pigeages et remontages traditionnels durant 23 jours.

Élevage

12 mois en fûts de trois vins et plus

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Accord mets & vins

Charcuteries – Viandes rouges – Fromages de Bourgogne

Service

15-16°C

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton de 12

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

12 % vol.