

DOMAINE GIBOULOT JEAN MICHEL

Savigny-lès-Beaune
Blanc, 2017



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Assemblage de plusieurs parcelles de différents lieux-dits -Gollardes et Roichottes-

TERROIR

Terre "blanche" en partie marneuse

A LA VIGNE

Culture biologique

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1.63 ha - **Age moyen des vignes:** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation en fûts, dont 15% neufs.

ELEVAGE

10 mois en fûts sur lie

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Ce Savigny offre un nez fin de fleurs blanches et d'agrumes. Promesse tenue en bouche avec un juste équilibre entre rondeur et fraîcheur et une bonne persistance aromatique. -Guide Hachette 2020-

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température: 13-14°C

NOTRE ENTREPRISE

Domaine familial depuis trois générations se situant à Savigny-lès-Beaune. Avec nos 12 hectares donc 6 premiers crus, nous offrons une belle représentation de l'appellation Savigny-lès-Beaune, mais également avec des parcelles sur Beaune et Pommard.

Certifié en culture biologique à partir de 2015.

Surface totale du domaine : 12ha

N° de FDA : 16928649068 - **Principaux marchés :** France, USA, Japon, Belgique

DOMAINE GIBOULOT JEAN MICHEL
27 rue Général Leclerc, 21420 SAVIGNY-LES-BEAUNE
Tel. 0380215230 - 0608580178 - jean-
michel.giboulot@wanadoo.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


VINS DE
BOURGOGNE