

Fiche Technique

Domaine Jean-Michel Giboulot



Savigny-lès-Beaune Blanc



Le domaine Jean-Michel Giboulot est un domaine viticole familial situé à Savigny-lès-Beaune, en Bourgogne. Jean-Michel Giboulot en est le propriétaire depuis 1996. Le domaine cultive 12 hectares de vignes en pinot noir, chardonnay et aligoté. Il pratique l'agriculture biologique depuis 2010 et adopte une vinification traditionnelle avec peu d'interventions. Les vins se distinguent par leur finesse, reflétant la qualité d'un domaine bourguignon authentique.



Culture biologique - Type de sol : Argilo-calcaire - Âge des vignes : 30 ans - Rendement des vignes : 54 hl/ha - Vendange : Mécanique - Fermentation : Pièces bourguignonnes durant 1 à 2 mois. Fermentation malolactique sur lie. - Élevage : Pièces bourguignonnes de 228L en chêne des Vosges dont 10% neuves - Élevage sur lies 10 mois



100% Chardonnay

Robe : Couleur or claire.



Nez : Le nez est complexe sur des notes de fleurs blanches avec une pointe de verveine.

Dégustation : La bouche est généreuse ample, riche avec une belle profondeur. La gourmandise de l'attaque perdure puis laisse place à une finale fraîche. L'ensemble est harmonieux et envoûtant.



Idéal à l'apéritif, avec des huîtres ou avec un pavé de cabillaud rôti.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



Fiche Technique

Domaine Jean-Michel Giboulot



Savigny-lès-Beaune "Les Pimentiers" Rouge



Le domaine Jean-Michel Giboulot est un domaine viticole familial situé à Savigny-lès-Beaune, en Bourgogne. Jean-Michel Giboulot en est le propriétaire depuis 1996. Le domaine cultive 12 hectares de vignes en pinot noir, chardonnay et aligoté. Il pratique l'agriculture biologique depuis 2010 et adopte une vinification traditionnelle avec peu d'interventions. Les vins se distinguent par leur finesse, reflétant la qualité d'un domaine bourguignon authentique.



Culture biologique - Type de sol : Argilo-calcaire - Âge des vignes : 35 ans - Vendange : Mécanique - Fermentation : macération à froid (12 à 14°C) de quelques jours et fermentation d'environ une semaine. Durée de cuvaison 16 jours avec pigeages et remontages. - Élevage : 10 mois en fûts de chêne (10% neufs).



100% Pinot Noir

Robe : Couleur cerise foncée.



Nez : Le nez est délicat aux senteurs de framboise et griotte, avec une pointe de violette.

Dégustation : La bouche est souple, gourmande, très juteuse. Un vin très « féminin » en finesse et élégance.



Idéal avec des volailles rôties ou des fromages doux (Chaource, Brie de Meaux, Tomme).

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Jean-Michel Giboulot



Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Fournaux" Rouge



Le domaine Jean-Michel Giboulot est un domaine viticole familial situé à Savigny-lès-Beaune, en Bourgogne. Jean-Michel Giboulot en est le propriétaire depuis 1996. Le domaine cultive 12 hectares de vignes en pinot noir, chardonnay et aligoté. Il pratique l'agriculture biologique depuis 2010 et adopte une vinification traditionnelle avec peu d'interventions. Les vins se distinguent par leur finesse, reflétant la qualité d'un domaine bourguignon authentique.



Culture biologique - Parcelle de 1,28 hectares - Type de sol : Terre argileuse et moins caillouteuse que les autres crus, sur un lit de laves (prolongement des Lavières) - Âge des vignes : 45 ans - Fermentation : Eraflage, tri, macération à froid (12 à 14°C) de quelques jours et fermentation d'environ une semaine. Durée de cuvaison 18 jours avec pigeages et remontages. - Élevage : Elevage de 11 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neuf et 2 mois de cuve avant la mise en bouteilles.



100% Pinot Noir

Robe : Couleur rubis.



Nez : Le nez est envoûtant sur des notes de petits fruits rouges et noirs: cerise, framboise, cassis, touche de sous-bois.

Dégustation : La bouche est ronde et séductrice en attaque, dense en milieu, avec une finale aérienne, précise et persistante.



Idéal avec des viandes en sauce avec des champignons ou sur des fromages comme le Brillat-Savarin.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

