

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -



DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER

Bourgogne Epineuil l'Âme des Dannots

Rouge, 2023

VIGNES

TERROIR

Sol et sous-sol argilo calcaire du Kimméridgien. Etage géologique du Jurassique datant de 155 millions d'années environ. Très riche en amas de petits fossiles d'huîtres appelées Exogyra Virgula.

SITUATION

Parcelle de 1,2931ha au cœur d'un ensemble de 2,70ha exposé sud-ouest, d'une pente moyenne. Exposée au vent. Couche arable relativement profonde. Plantée en 1981.

A LA VIGNE

9600 pieds par ha. Taille Guyot Poussard. Vignes en culture biologique depuis 2003. Vieille sélection massale que l'on préserve précieusement et que l'on multiplie. Grappe de Pinot relativement longue et peu compacte. Résistance naturelle à la pourriture.

Superficie du vignoble : 1.29 ha - **Age moyen des vignes :** 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle à 100%. Tri minutieux des grappes entières pour 100%. Protection au gaz carbonique naturel. Levures indigènes, pas d'intrant.

Macération et fermentation 21 jours en privilégiant les remontages.

Elevage en fûts de chêne de 228 litres – pièces Bourguignonne – sur des bois de la forêt de Tronçais et des Vosges majoritairement. Chauffe légère à moyenne et longue. 30% de fûts neufs, 30% de fûts de 1 vin et 30% de fûts de 2 vins.

Teneur en alcool : 12,5 % vol. - **SO2 total :** 50mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Belle couleur rouge foncé, très dense, reflets pourpres.

Nez très aromatique, intense et frais avec des arômes de fruits noirs type mûre, une pointe d'épice. Arômes chatoyants et profonds. Purée de fruits rouges, poivre fin, notes florales de violette et de pivoine. Bouche enveloppée et gourmande. Beaucoup de matière, tanins au grain très noble. Beaucoup de personnalité.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service :** Température de dégustation conseillée : 16°C

S'harmonisera parfaitement avec des charcuteries, des viandes blanches en sauces, les magrets de canard et les fromages affinés.

NOTRE ENTREPRISE

L'abbaye du petit Quincy est un ancien cellier cistercien datant de 1212 situé à Epineuil proche de Chablis. Le propriétaire Dominique Gruhier a choisi de conduire le Domaine en agriculture biologique. Il élabore une large gamme de vins vibrants et purs.

DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER

Rue du Clos de Quincy, 89700 EPINEUIL

Tel. +33 (0) 386 55 32 51 - vin@bourgognevin.com

www.bourgognevin.com



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

