





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Bourgogne Tonnerre Blanc, 2023



VIGNES

TERROIR

Sol et sous-sol argilo calcaire du Kimmeridgien, étage du jurassique datant de 155 millions d'années environ. Très riche en amas de petits fossiles d'huîtres appelées Exogyra Virgula.

SITUATION

Plusieurs parcelles de sud-est en forte pente, nord ouest et sud-ouest.

A LA VIGNE

9600 pieds par hectare taillés en Guyot simple et 7400 pieds taillés en Gyuot double.

Vignes en culture biologique depuis 2003

Superficie du vignoble : 5 ha - Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage lent en pressurage pneumatique. Débourbage statique sans intrants de 15 heures. Fermentation et élevage à 70% en cuve inox et 30% en fûts. Levures indigènes.

Elevage 70% cuve et 30% fûts pendant 10 mois. Assemblage et affinage de l'élevage pendant 6 mois.

Teneur en alcool: 13 % vol. - SO2 total: 50mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Vin cristallin à la couleur jaune chatoyante. Arômes de salade de fruits exotiques, d'ananas saupoudré d'agrume avec un soupçon de vanille. Douces notes de fleurs de coucou. Léger boisé, Pointe de chocolat blanc. Bouche riche et gourmande avec une finale saline. Souple et onctueuse sans lourdeur.

Ce vin en quelques mots : exotique, charnu et frais.

Se plaira sur une viande blanche, un poisson en sauce crémée et délicatement épicé, un fromage frais, St Marcellin ou comté 12 ou 18 mois, des gougères, des légumes croquants, un filet de poissons en papillote, des langoustines, bulots, crabes ou crustacés, ...

Potentiel de garde : 5 ans - Service : Température de dégustation conseillée : 12°C

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.



