DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -





# DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Chablis Blanc, 2023



## **VIGNES**

#### **TERROIR**

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien. Etage du Jurassique datant de 155 millions d'années. Très riches en amas de petits fossiles d'huitres appelées Exogyra Virgula.

#### **SITUATION**

Deux parcelles exposées Est très pentures et deux parcelles en plateau légèrement Sud-Est sur la rive droite du Serein.

#### A LA VIGNE

Vigne à 10 000 pieds par ha et vigne à 7 400 pieds par ha, taillées respectivement en Guyot simple et Guyot double. Vignes en culture biologique.

Superficie du vignoble : 1.27 ha - Age moyen des vignes : 40 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle dans les vignes en forte pente et vendange mécanique sur les autres vignes – 50/50. Pressurage lent et doux sur pressoir pneumatique. Débourbage 15h. Fermentation à 70% en cuves inox et 30% en fûts sans intrants. Levures indigènes. Fermentation malolactique.

Elevage 8 mois 70% en cuve inox et 30% en fûts. Assemblage et affinage 3 mois en cuve. Filtration légère.

Teneur en alcool: 12 % vol. - SO2 total: 52mg/l

### DÉGUSTATION & SERVICE

Nez très fin et complexe sur les fruits jaunes, agrumes et fruits secs. Notes toastées et minérales.

Bouche pleine, longue et la finale est salivante.

Chablis très fin et complexe.

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

La puissance de ce vin permettra des accords avec des poissons de tous types, grillés ou en sauce, avec du homard mais aussi avec des viandes blanches et des 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.

