DOMINIQUE GRUHIER - VIGNERON -





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Pinot Noir d'Edouard Brut Nature Grand Eminent, Blanc, 2018

VIGNES

TERROIR

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

SITUATION

Parcelles exposées sud-est et nord-ouest. Pentes moyennes.

A LA VIGNE

9600 pieds par ha. Taille Guyot Poussard, Guyot simple et Guyot double. Vignes en culture biologique depuis 2003.

Superficie du vignoble : 30 ha - Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle de Pinot Noir exclusivement à l'optimum de maturité recherchée -entre 11%vol. et 11,5%vol.-. Transport en caisses.

Pressurage pneumatique. Séparation des jus : Cuvée, 1ère et 2ème taille. Débourbage statique de 12 à 15 heures. Fermentation en demi-muids de 600 litres. Levures indigènes. Elevage en fûts de 400 litres.

Zéro dosage.

Teneur en alcool: 12 % vol. SO2 Total: 43mg/L

DÉGUSTATION & SERVICE

Des fruits rouges et des épices douces dans une robe calcaire aux accents iodés. D'une complexité et surtout d'une finesse très rare pour un Pinot Noir.

Un blanc de Noir racé et élégant.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service** : Température de dégustation conseillée : 8°C à l'apéritif, 12°C pour accompagner un repas.

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.





