DOMINIQUE GRUHIER - VIGNERON -





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Petit Chablis Blanc, 2023



VIGNES

TERROIR

Terroir exceptionnel. Kimmeridgien, étage du jurassique datant de 155 millions d'années environ, très riche en amas de petits fossiles d'huîtres appelées Exogyra Virgula. Sol peu argileux.

SITUATION

Vigne de 2ha exposée est - sud-est de faible pente.

A LA VIGNE

Vigne reprise en 2009 et cultivée depuis en mode biologique. 7400 pieds par ha, taille en Guyot double.

Superficie du vignoble : 2 ha - Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange mécanique. Tri. Pressurage lent et doux. Débourbage statique 15 heures. Fermentation en cuve inox sans intrants.

Elevage 8 mois en cuve.

Teneur en alcool: 12,5 % vol. - SO2 total: 47mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Vin très limpide et brillant, couleur jaune délicat aux reflets verts typiques.

Nez franc et ouvert, intense.

Arômes très fins de fleurs blanches, délicatement fruité et notes d'agrumes, de citron et de rose.

A la mise en bouche ce vin est dynamique et frais. L'attaque est souple et désaltérante avec une finale saline.

Sa fraîcheur s'harmonisera parfaitement avec des fruits de mer, des huîtres, des couteaux ou encore des bigorneaux mais aussi accompagné d'un chèvre crémeux ou d'une persillade.

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.



