DOMINIQUE GRUHIER - VIGNERON -





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Petit Chablis Sur les Clos 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.

SITUATION

Plateau au-dessus du Grand Cru « Les Clos ».

A LA VIGNE

Vigne reprise en 2009 et cultivée depuis en mode biologique. Taille en Guyot double.

Superficie du vignoble : 0,60 ha - Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage très lent et doux sur pressoir pneumatique. Débourbage statique 15 heures. Fermentation sans intrants en cuve inox pour 50% et en fûts de 400 litres pour 50%.

Elevage 50% cuve et 50% fûts de 400 litres 8 mois puis assemblage et affinage en cuve 2 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

Teneur en alcool: 12 % vol. - SO2 total: 60mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Les arômes d'agrumes et la minéralité dominent dans une palette aromatique complexe et délicate.

Jaune pâle, reflets vert clair. Nez fin avec des notes de poire et coco.

Bouche ample, généreuse, riche et dynamique, grande longueur, minéralité délicate, sapide. Fleurs blanches, zeste, pierre à fusil. Finale salivante.

Un "Petit Chablis" à la personnalité affirmée. Superbe.

Sa fraîcheur s'harmonisera parfaitement avec des fruits de mer, des crustacés et du fromage de chèvre. A l'apéritif avec des crevettes et des toasts au saumon.

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.



