DOMINIQUE GRUHIER - VIGNERON -





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Crémant de Bourgogne Extra Brut, Rosé, 2020

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-ouest et nord-ouest. Pentes moyennes.

A LA VIGNE

Les vignes sont cultivées en bio depuis 2003.

Vignoble planté en haute densité à 9600 pieds par hectare. Taille douce, ébourgeonnage, sol travaillé sous le rang 3 à 4 fois par an et griffage très superficiel sur le rang une à deux fois par an. Traitement bio, purin et tisanes...

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle de Pinot Noir exclusivement à l'optimum de maturité recherchée. Macération sous gaz carbonique naturel de trois jours sans intrants. Pressurage pneumatique. Séparation des jus. Cuvée, 1ère taille et 2ème taille. Débourbage statique de 12 à 15 heures.

Fermentation en cuve inox. Levures indigènes.

Elevage en cuve inox. Dosage 6g/l.

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

DÉGUSTATION & SERVICE

Belle couleur rose pâle. Brillant, lumineux. Bulles très fines et légères. Très joli nez fin et subtil de petits fruits rouges, floral et note de cédrat. Bouche salivante, fraiche et gourmande.

Après l'apéritif sur lequel il s'accommode très bien et éveille les sens, ce joli crémant à la fois fin et élégant mais avec beaucoup de fond se partage à l'apéritif lais aussi avec une salade ou une soupe de fruits rouges.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans - **Service** : Température de dégustation conseillée : 8°C à l'apéritif, 12°C pour accompagner un repas. **Prix cave** : 15.5€ TTC

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.

DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER Rue du Clos de Quincy, 89700 EPINEUIL Tel. +33 (0) 386 55 32 51 - vin@bourgognevin.com www.bourgognevin.com





