

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -



DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER

Petit Chablis

Blanc, 2020

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 : 45 mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Très belle couleur typique des vins de Chablis

Nez très aromatique. Un bouquet de fleurs blanches, une prairie printanière, épices douces, fruits jaunes.

Bouche pleine, fraîche et saline. Beaucoup de gourmandise et de sapidité.

Un petit Chablis pas du tout petit avec encore 2 à 3 ans de potentiel de garde

Sa fraîcheur s'harmonisera parfaitement avec des fruits de mer, une Sole meunière, des langoustines, des palourdes ou encore un fromage de chèvre...

Potentiel de garde : 2 à 3 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.



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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.