

DOMINIQUE GRUHIER

- VIGNERON -



DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

Blanc, 2023

VIGNES

TERROIR

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien. Etage du Jurassique datant de 155 millions d'années. Très riches en amas de petits fossiles d'huitres appelées Exogyra Virgula.

SITUATION

Parcelle de 0.1543 ha sur la moitié haute du coteau, de pente moyenne, exposée ouest/sud-ouest.

A LA VIGNE

Très vieille vigne plantée en 1946. Vigne en culture biologique depuis 2009. Taille en Guyot double.

Superficie du vignoble : 0.1543 ha - **Age moyen des vignes** : 76 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caisses. Pressurage immédiat, très lent et doux. Débourage statique 12 heures. Fermentation en fûts donc 25% de fûts neufs. Fermentation malolactique.

Elevage en fûts de 228L pendant 10 mois puis assemblé en cuve où l'affinage du vin se poursuit pendant 6 mois.

Teneur en alcool : 12.66 % vol. - **SO2 total** : 61mg/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Un feu d'artifice d'arômes délicats et complexes sur des notes de fruits à chair jaune, de minéralité affirmée, de douces épices et des caressantes touches toastées. Nez pur et droit.

Attaque franche en bouche pleine et ample. Très, très long et salivant.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service** : Température de dégustation conseillée : 12°C

Un homard bleu de Bretagne, une poule en sauce et des poissons cuisinés lui iront à merveille.

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.