

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -

Rendez-vous Dégustation 2026



En 2020, je vous propose une série de rencontres immersives pour découvrir le domaine autrement : comprendre l'histoire du lieu, explorer le vignoble, parler métier, et bien sûr déguster ensemble dans un cadre chaleureux.

ambiance très conviviale! Vous souhaitez participer ? Vous pouvez déjà vous inscrire aux prochains rendez-vous !

Je m'inscris !

Chaque session sera maintenue uniquement si un minimum de 6 participants est atteint.
Maximum 15 personnes par session pour garantir un échange privilégié.

Maximum 15 personnes par session pour garantir un échange privilégié.

🕒 Durée : 2 h 30, de 10h à 12h30 environ

- Accueil au domaine
- Présentation de l'histoire du lieu et de l'exploitation
 - Visite du Domaine (cave & cuverie)
 - Découverte du vignoble et des AOC d'Épineuil
- Discussion : la vie d'un domaine viticole aujourd'hui
- Focus : culture biologique & changement climatique
 - Dégustation commentée de 6 vins
 - Apéritif et échanges ouverts avec le vigneron

Un moment privilégié pour comprendre, goûter, poser vos questions...
et partager ce qui fait la vie du Domaine.

Je m'inscris !

De la nouveauté au Domaine !

Parce que le plaisir ne s'arrête pas au vin, j'ai sélectionné pour vous **trois cafés de caractère**, torréfiés à Dijon par **Bertrand Dubois – L'Ours Blanc**. Des cafés engagés, savoureux, accessibles (35,60 € TTC / kg) et



Découvrez la gamme :

-  **Brésil – Cerrado Mineiro**
Douceur & gourmandise
Méthodes : Expresso • Cafetière italienne
 Blend 100 % Arabica cultivé à 1300 m – process nature.
 Notes de **chocolat noir**, texture ronde et généreuse.
 Le café plaisir par excellence.
Paquet de 250g / Café en grains / 8,90€ TTC

Paquet de 250g / Café en grains / 8,90€ TTC

- 🇪🇹 Éthiopie – « Gera »
Fruité & finesse
Méthodes : Filtre • Presse (Bodum)
 Cultivé à 2100 m dans la ferme familiale Khalid Shifa (Limmu Gera).
 Process lavé, variétés Heirloom.
 Une tasse **lumineuse**, fruitée, délicate.
Paquet de 250g / Café en grains / 8,90€ TTC

- 🇨🇴 Colombie – « La Fábrica »
Équilibre & engagement
Méthodes : Espresso • Italienne • Presse • Filtre
 Café bio issu de 240 familles de la communauté indigène Nasa We'sx (Tolima).
 En tasse : **douceur, harmonie, rondeur.**
Paquet de 250g / Café en grains / 8,90€ TTC

Vous trouverez ces cafés en vente au Domaine. Vous pouvez également passer commande par téléphone au 03 86 55 32 51 ou par mail à vin@bourgognevin.com.

Un esprit commun : sincérité & transmission

Qu'il s'agisse de ces nouveaux cafés ou des dégustations à venir, l'idée est la même : partager ce que je produis, ce que j'aime, ce qui me passionne — avec simplicité et authenticité.

Dominique Gruhier

Domaine Dominique Gruhier – Épineuil

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy
5, rue du Clos de Quincy – 89700 Épineuil

03 86 55 32 51 – vin@bourgognevin.com
www.bourgognevin.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Cet e-mail a été envoyé à dorothee.radjeb@hotmail.fr. Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur les listes du Domaine Dominique Gruhier.

[Si vous souhaitez vous désinscrire, cliquez-ici](#)

Réalisé par SiteDoWeb

