



DOMINIQUE GRUHIER

Schede tecniche

DOMINIQUE GRUHIER

- VIGNERON -

Dominique Gruhier

BOURGOGNE TONNERRE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne Tonnerre

Zona produttiva Borgogna, Épineuil

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso.

Vinificazione Principalmente in acciaio. Una piccola parte fa un passaggio in botte.

NOTE ORGANOLETTICHE

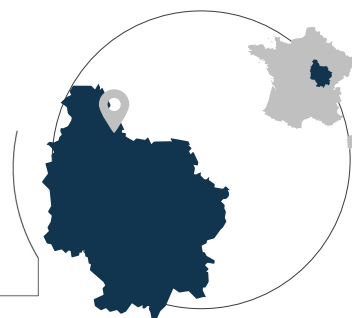
Colore Sfuma tra il giallo paglierino e l'oro pallido.

Profumo Al naso rivela immediatamente la vivacità del limone, degli agrumi ma anche una caratteristica più tenera e fruttata della mela cotogna.

Sapore L'aerazione permette di intravedere note di pera matura e mela cotogna su sottofondo minerale e vegetale di caprifoglio.

Abbinamenti Da abbinare ad arrosti di carne magra, antipasti di terra e salumi.

Temperatura di servizio 10-12°C



ÉPINEUIL / BOURGOGNE

DOMINIQUE GRUIER
- VIGNERON -



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Dominique Gruhier

BOURGOGNE ÉPINEUIL

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne Épineuil

Zona produttiva Borgogna, Épineuil

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso calcareo kimmeridgiano.

Vinificazione Macerazione e fermentazione in vasca inox. Il 20% delle uve è a grappolo intero. Fermentazione e macerazione 20 giorni privilegiando i rimontaggi.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere di Tronçais da 228L (pièces bourguignonne), di cui il 5% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

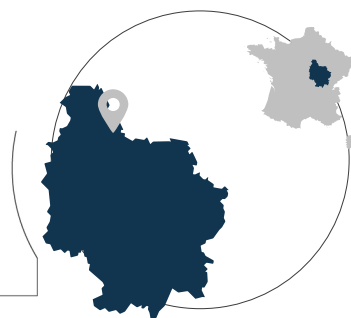
Colore Rosso ciliegia.

Profumo Naso ammaliante e molto aromatico, con leggere note di riduzione tra ribes nero e petalo di rosa.

Sapore Al palato è fruttato e salivante, con energia e tensione minerale, richiami di ciliegia sotto spirito e una fine trama tannica da raspo e affinamento.

Abbinamenti Da abbinare con salumi, carni bianche in salsa, petti d'anatra e formaggi affinati

Temperatura di servizio 16°C



ÉPINEUIL / BOURGOGNE

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Dominique Gruhier

BOURGOGNE ÉPINEUIL L'ÂME DES DANNOTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne Épineuil

Zona produttiva Borgogna, Épineuil, in una parcella di 1,29 ha esposta a sud-ovest.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso calcareo kimmeridgiano.

Vinificazione Cernita meticolosa dei grappoli interi al 100%. Protezione con gas carbonico naturale. Lieviti indigeni. Macerazione e fermentazione 21 giorni privilegiando i rimontaggi.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere di Tronçais e Vosges da 228L (pièces bourguignonne), di cui il 30% nuove, 30% di secondo passaggio e 30% di terzo passaggio.

NOTE ORGANOLETTICHE

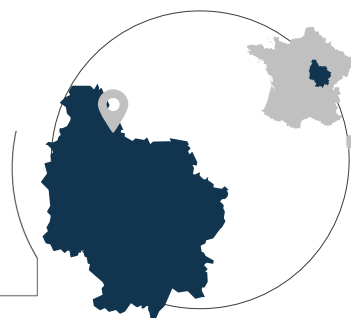
Colore Rosso scuro.

Profumo Naso intenso e fresco, con frutti neri e rossi, spezie fini e note floreali di viola e peonia.

Sapore Al palato è avvolgente e ricco, con tannini di grana nobile e buona profondità.

Abbinamenti Perfetto con salumi, carni bianche in salsa, petti d'anatra e formaggi affinati.

Temperatura di servizio 16°C



ÉPINEUIL / BOURGOGNE

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

