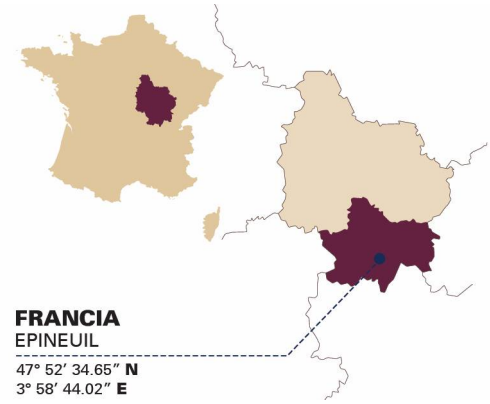
DOMINIQUE GRUHIER

BOURGOGNE TONNERRE BLANC

EPINEUIL / FRANCIA



«I monaci cistercensi dell'Abbazia di Quincy non si sbagliavano: nell'anno 1212 hanno approfittato di un donazione per stabilire sia la loro residenza estiva che la cantina. Nel 1285, Margherita di Borgogna completò questo dono. Il luogo fu poi chiamato nel XXI secolo "Le Petit Quincy" e poi "L'Abbaye du Petit Quincy" e anche "Le Château d'Épineuil". Nel 1568, il Cavaliere di Andelot, un ugonotto vicino di casa, ordinò di radere al suolo l'Abbazia di Quincy. L'Abbazia sopravvisse modestamente. Nel 1791, in seguito alla Rivoluzione francese, l'abbazia fu venduta come proprietà nazionale e gli edifici furono trasformati in cave di pietra. Tuttavia la terra continuò a produrre. Ma nel tardo XIX secolo, la crisi della fillossera interrompe temporaneamente la coltivazione della vite. "Petit Quincy" é stato poi ripreso a sua volta dalle famiglie sfruttando le viti fino al 1939. Nel 1935 le terre sono state classificate come AOC (DOC). Nel 1990, i miei genitori decidono di rischiare e iniziano il restauro di questa magnifica proprietà già ricostruita nel XVIII secolo. La tenuta é ulteriormente cresciuta. Sono stati acquisiti nel 2009 oltre 3,5 ettari di vigneti a Chablis. Nel 2010, ci siamo impegnati a offrire un prodotto di certificazione biologica al 100%. Nel 2012 abbiamo celebrato l'800° anniversario della tenuta.»

ANNO DI FONDAZIONE
1990

ESTENSIONE TERRITORIO
27 Ha

BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000

VITIGNI
PINOT NOIR – CHARDONNAY

TIPOLOGIA
Vino bianco – AOC Bourgogne Tonnerre

ZONA DI PRODUZIONE
Epineuil, Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay 100%.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Principalmente in acciaio. Una piccola parte fa un passaggio in botte

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