

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Tonnerre

Côte de Grisey, Blanc, 2019

VIGNES

TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une seule parcelle située sur le vignoble d'Epineuil : la Côte de Grisey, qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins : exposition sud; sud-est, forte pente et sol qualitatif !

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.

Vendange mécanique.

Superficie du vignoble : 1,5 ha - **Age moyen des vignes**: 15 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime équilibré entre richesse et fraîcheur, donnant des vins d'une grande finesse et dotés d'un excellent potentiel de garde.

Date de début des vendanges : 20/09/2019 - **Rendement**: 38 hL/ha - **Volume de production**: 5700

pressurage doux à l'aide d'un presseur pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. Puis le jus est vinifié en fûts et en jarres. La fermentation dure environ deux semaines. La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

L'élevage se poursuit 12 mois dans les mêmes contenants, puis 6 mois en cuve après assemblage, ce qui permet d'obtenir un vin suffisamment stable qui ne nécessite pas de collage ni de filtration.

La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe jaune dorée. Limpide, brillant, reflets argentés.

Au nez, notes florales de lys et de fleur d'oranger dominant accompagnées de notes toastées et de fruits jaunes.

Très bel équilibre en bouche, un vin puissant avec de la richesse et une belle rondeur compensée par la fraîcheur, lui procurant une grande longueur.

Potentiel de garde : 5 ans - **Service** : Servir entre 12 et 14°C

Il s'accordera avec des viandes blanches en sauce, des escargots, des andouillettes, des fruits de la mer ou bien encore un foie gras poêlé. Il accompagnera également vos fromages à pâte cuite ou molle.

Accords Mets-Vins classiques : Fromages, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

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

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Tonnerre

Côte de Grisey, Blanc, 2019



SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

NOTRE ENTREPRISE

Ce Domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologues, Bastien Mathias et sa femme Carole ont repris la gestion du Domaine. Depuis 2013, le Domaine est certifié en Agriculture Biologique. Les vignes du Domaine sont situées à la fois sur Epineuil et sur Chablis.



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

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