



# DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Tonnerre

Côte de Grisey, Blanc, 2020

## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### 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 !

### 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.

### A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.  
Vendange mécanique.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1,5 ha - **Age moyen des vignes :** 15 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

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.

### ELEVAGE

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

### DÉGUSTATION

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

### ACCORDS METS-VINS

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.



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

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Tonnerre

Côte de Grisey, Blanc, 2020



## NOTRE ENTREPRISE

Notre domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologues, Bastien Mathias et sa femme Carole reprennent la gestion du domaine.

Nous produisons une gamme de vins blancs de Chardonnay en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Bourgogne Tonnerre, ainsi que des vins rouges à base de Pinot Noir en appellation Bourgogne Epineuil.




Nous travaillons en bio depuis 10 ans, et nous avons à cœur de respecter nos sols pour exprimer le terroir à travers nos cuvées.

Côté cave nous soignons également particulièrement les élevages de nos vins, en utilisant différents contenants tels que les fûts ou les amphores.

**Date de création/reprise** : création en 1982 / reprise en 2015 -

**Surface totale du domaine** : 13,00ha

**N° de FDA** : 18115640176 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Japon

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.