



LA CUISINE DE MA MÈRE... À GAILLAC

DOMAINE GROUSBOIS

FRANCE, LOIRE ET SUD-OUEST

Situé sur les hauts du coteau de Chinon face au midi, le Domaine GROUSBOIS se développe sur 9 hectares de vignes répartis sur 13 parcelles différentes et ce, afin d'adapter la culture au sol. Ce parcellaire varié permet une palette d'expression des vins avec leur caractère, et de dévoiler les arômes subtils du cabernet franc. Nicolas a souhaité conserver ce patrimoine et d'en respecter son histoire vieille de 600 ans.

Le vin est élaboré à partir du cépage Cabernet Franc dit « Breton », exposé sur une roche mère calcaire appelée Millarge ou Tuffau-Jaune. Les sols sont soit argilo calcaire soit argilo-siliceux, la profondeur varie de 30 cm à 3,5 m en bas du coteau. Une géographie parcellaire respectée depuis le XVème siècle permet de produire quatre cuvées de caractère. Différents sols modulent la personnalité des vins. Les terres graveleuses de bas de coteaux donnent des vins fruités, quant au haut du coteau, les terres argilo-siliceuses produisent des vins plus structurés. Le savoir-faire de Nicolas et la connaissance de ses vignes ont permis aujourd'hui de construire des vins distincts, élégants, respectant les sols et le produit par une agriculture biologique. Le travail du vigneron est de s'adapter aux contraintes physiques et climatiques, de se remettre en question en permanence et ainsi, de révéler toute l'expression du terroir à travers les cuvées que nous produisons.

[Découvrez le Domaine Grosbois](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 20 hectares

Encépagement: Syrah%, Duras 25%, Brauacol 25%, Merlot 25%

Vendange: Manuelle

La "cuisine de ma mère en vacance à Gaillac" est la cuvée qui vient sur ce nouveau millésime remplacer l'emblématique Chinon « La cuisine de ma mère » de Nicolas Grosbois.

Que s'est-il passé pour que Nicolas transforme en clin d'oeil l'étiquette ? Il se trouve qu'il a perdu 80 % de sa récolte sur 2016, suite au gel d'avril et a décidé d'aller chercher des raisins dans le Sud-Ouest pour les récolter à la main sur place (Gaillac), les vinifier en levures indigènes sur des macérations courtes et soigner l'élevage pour vous offrir un « panier de fruits ».

Cette cousinade de cépages assemblée de Duras, Brauacol, Merlot et Syrah en fait un réel vin de plaisir et « glou-glou » à souhait à partager avec les copains ou la famille en toutes occasions. C'est coloré, friand, fruité, léger et très gourmand, avec quasiment pas de sulfites ajoutés.

DANS LE CHAI

Vinification: macération courte

Élevage: cuve inox

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Bourré de fruit, juteux, équilibré et tissé de tanins veloutés.

À table avec: Le vin rouge parfait pour faire une transition entre l'été et l'automne. À savourer légèrement rafraîchi, en

terrasse, avec des charcuteries, des chips, des crudités ou à peu près tout ce qui vous fait envie.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca