Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2017

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: 2017
Appellation: Mâcon-Péronne
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 89/100. *Exhibiting aromas of fresh peach, pear and white flowers, the 2017 Mâcon-Péronne is medium to full-bodied, satiny and elegant, with lively acids and a pure, saline finish. Like its Mâcon-Villages counterpart, it hasn't changed much since I tasted it 12 months ago. Drink date 2018-2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 89/100. *The 2017 Mâcon-Péronne exhibits notes of lime zest and green orchard fruit, followed by a medium to full-bodied, pure and textural wine, with succulent acids, excellent depth and concentration and a flavorful finish. From old vines and vinfied in tank, it exemplifies the elegance and charm that are the signatures of this appellation. Drink date 2018-2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Mâcon Péronne est un vin blanc de chardonnay issu d’un assemblage de parcelles situées à Péronne, âgées de 25 à 80 ans, et vendangées à la main. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve pendant 8 mois, pour obtenir un vin de Mâcon frais et fruité.

Notes dégustation : Belle robe jaune dorée, nez frais dévoilant des notes d’agrumes (citron vert) agrémenté d’une jolie touche florale et d’arômes de fruits secs (noisette). En bouche le vin est vif, droit, et à la fois rond et fruité.

Gastronomie : Ce Mâcon Péronne accompagnera parfaitement : un apéritif, un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche.

Garde : Nous conseillons de déguster ce Mâcon Péronne dans les trois ans après la mise en bouteille (2018), afin de profiter pleinement de toute sa fraîcheur.

Description brève du produit :

Un vrai Mâcon, certifié bio, issu de terroirs nobles, parfaitement vinifié, frais et fruité. Après beaucoup de dégustations comparatives, décevantes ou encourageantes, c'est notre élu dans cette appellation pleine d'avenir !