

# Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2018



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2018

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Le pinot noir bourguignon dans toute sa splendeur, et sa simplicité aussi. Elaboré dans les règles de l'art (macération pré-fermentaire à froid, pour plus d'arômes), il est inutile de l'attendre des années, à déguster sur le fruit (cerise griotte entre autres !). Seulement 5000 bouteilles produites dans ce millésime 2018

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2018

**Fiche technique rédigée par le domaine**

Le Bourgogne Pinot noir est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne, où les ceps sont âgés de 30 à 60 ans. Les raisins, vendangés à la main, sont triés

---

avant leur mise en cuve pour éliminer ceux qui sont peu mûrs ou atteint de pourriture. La cuvaison se fait longuement (3 semaines), en trois phases : macération pré fermentaire à froid, fermentation, et macération post fermentaire.

Elevage 6 mois en cuve, très peu sulfité. Pas de bois !

**Notes de dégustation** : Le Bourgogne Pinot Noir a une robe claire d'un beau rubis. Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de griottes et d'épices (muscade, cannelle). Les tanins sont fermes et présents en bouche.

**Gastronomie** : Ce Pinot Noir accompagnera parfaitement : charcuteries, grillades, cuisine traditionnelle et fromages gras.

**Garde** : Le Bourgogne Pinot Noir se déguste dans les 3 ans après sa mise en bouteille, pour apprécier toutes les qualités gustatives d'un vin élaboré pour être dégusté jeune.