

# Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2018



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2018

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terroir de Clessé

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

Ce vin, à la fois rond et vif, laisse un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques. Très belle réussite en 2018.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2018

## Fiche technique rédigée par le domaine

Le Viré Clessé Terroir de Clessé est un vin blanc de chardonnay issu d'un assemblage de différentes parcelles à Clessé. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve inox pendant 11 mois.

**Notes dégustation :** Le Viré Clessé Terroir de Clessé a une robe or vert. Les sols argilo-calcaires labourés régulièrement révèlent le Terroir de Clessé dans toute sa noblesse.

Le nez est très complexe et exprime le fruit mais aussi la minéralité.

Ce vin a la fois rond et vif, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

**Gastronomie :** Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : Apéritif, poissons, fruits de mer, plats exotiques, grenouilles, escargots, fromages de chèvres.

**Garde :** Le Viré Clessé Terroir de Clessé peut se déguster dès à présent ou se garder 4 à 6 ans.