

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 CUVÉES 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.