

Domaine des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2019



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2018

Appellation: Mâcon Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2019

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Domaine des Gandines est une exploitation familiale située au plein cœur du Mâconnais. Cette cuvée 2019 est issue de Chardonnay cultivé en Agriculture Biologique.

Le Vignoble :

Appellation : Mâcon-Villages Protégée

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 40 ans

Superficie : 3.50 Hectares

Altitude : 250 mètres

Type de sols : Argilo-limoneux

Exposition : Sud-Est

Culture en Agriculture Biologique et Biodynamique

Vin Biologique et en conversion biodynamique (Demeter)

Vinification et élevage :

Récolte manuelle

Pressurage pneumatique en grappe entière

Débourbage léger après 12-24h

Transfert des jus frais en cuve inox

Fermentation naturelle en levures indigènes

Fermentation malolactique (FML)

Elevage sur lie de 8 mois

Mise en bouteille dans nos caves

Dose de sulfites totale : 70 mg/L

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Dégustation et Gastronomie :

Belle robe jaune dorée, nez frais et puissant dévoilant des notes florales, des arômes de fruits mûrs (pêche et poire) et une note d'agrumes. La bouche est souple, complexe, aux arômes de fruits blancs, et de fleurs blanches. La longue finale offre un retour sur une touche d'agrumes qui équilibre à merveille ce vin rond, fin et frais. Idéal pour l'apéritif, ce vin peut également accompagner les huîtres, des entrées fraîches et des tartares de poisson.

Garde : Le Mâcon-Villages 2019 se déguste dans les 2-3 ans après la mise en bouteille pour apprécier toutes les caractéristiques d'un chardonnay frais et aromatique.