

Domaine des Gandines Mâcon blanc sec 2020



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Mâcon

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

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2020

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 89/100. *From vines in the commune of Clessé formerly devoted to the production of Crémant, the 2020 Mâcon-Villages offers up aromas of pear, peach, white flowers and fresh bread. Medium-bodied, bright and charming, with lively acids and fine definition, it was bottled in January. Drink date 2021-2025.*

Benjamin Dananchet (who interned at Napa Valley's Screaming Eagle) works together with his brother Florent at this 10-hectare domaine located in Clessé. Certified organic since 2011, they have begun to experiment with biodynamics. Gentle whole-cluster pressing followed by vinification with ambient microflora and bottling with minimal effective sulfur dioxide are the rudiments of the approach. These 2019s showed very well indeed.

Fiche technique rédigée par le domaine

Ce Mâcon Blanc est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées sur la commune de Clessé sur des sols argilo-calcaires. Les vignes sont cultivées en Agriculture Biologique depuis 2005 et en Biodynamie depuis 2012. C'est un vin charnu et frais, dotée d'une belle complexité aromatique. La vendange est manuelle et le vin a été élevé en cuve. La vinification se fait de façon la plus naturelle possible avec peu de sulfites, ce vin est idéal pour l'apéritif et les fruits de mer.

ELABORATION

Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.