

Domaine des Gandines Viré Clessé "Climat Les Gandines" blanc sec 2019



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2019

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Gandines

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Une des grandes cuvées parcellaires de ce domaine confidentiel (1,3 ha pour ce vin) dirigé de mains de maîtres par les frères Dananchet. Elle est issue de vieilles vignes de 80 ans, menées avec soin et vinifiées dans les règles de l'art (bio). Ce n'est pas un hasard si ce climat unique de Clessé a donné son nom au domaine familial !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Viré Clessé "Gandines" blanc sec 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 92/100. *The 2019 Viré-Clessé Les Gandines offers up attractive aromas of pear, peach, warm bread and clear honey. Medium to full-bodied, layered and satiny, with fine concentration and bright acids, it was matured in 500-liter barrels for 12 months. As readers may remember, this site is defined by shallow red clay soils and is planted with vines that are between 65 and 90 years old. Drink date 2021-2031.*

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

Le Viré Clessé "Climat Les Gandines" est un vin blanc de chardonnay élaboré à partir de raisins issue d'une parcelle exceptionnelle : les Gandines. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en fûts de chêne pendant 12 mois.

Notes dégustation : Le Viré Clessé Les Gandines a une robe jaune d'or brillante et limpide, et présente de nombreuses larmes.

Le nez frais et élégant développe des arômes d'agrumes sur des notes mentholées et de fruits exotiques.

La bouche est très bien équilibrée, on retrouve un vin puissant, long, des arômes d'eucalyptus et de pierre à fusil accompagnés d'une rondeur exceptionnelle.

Gastronomie : Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : la viande Blanche, volaille (chapon) à la crème, les crustacés nobles (crabe, homard), les poissons au beurre blanc ou en sauce ainsi que certains fromages comme, le Comté, le Beaufort, et l'Epoisses.

Garde : Le Viré Clessé Les Gandines peut se déguster maintenant mais peut être conservé jusqu'à dix ans.