

Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2020

DOMAINE
DES
GANDINES



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Mâcon-Péronne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

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 Mâcon aux déclinaisons villageoises pleines d'avenir !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Mâcon Péronne est un vin blanc de chardonnay issu d'un assemblage de parcelles situées à Péronne, âgées de 25 à 80 ans, et vendangées à la main. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve pendant 8 mois, pour obtenir un vin de Mâcon frais et fruité.

Notes dégustation : Belle robe jaune dorée, nez frais dévoilant des notes d'agrumes (citron vert) agrémenté d'une jolie touche florale et d'arômes de fruits secs (noisette). En bouche le vin est vif, droit, et à la fois rond et fruité.

Gastronomie : Ce Mâcon Péronne accompagnera parfaitement : un apéritif, un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche.

Garde : Nous conseillons de déguster ce Mâcon Péronne dans les trois ans après la mise en bouteille (2018), afin de profiter pleinement de toute sa fraîcheur.