

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2018

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Frangins

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

La grande cuvée en rouge de ce fameux domaine des Gandines qui nous impressionne à chaque nouveau millésime. Les frères Dananchet sont en train de faire des merveilles avec leur domaine familial (et beaucoup de travail !). Un pinot noir du sud de la Bourgogne élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux et une belle expression aromatique.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, August 2021) : 88/100. *From vines in Péronne, the 2018 Bourgogne Les Frangins delivers aromas of black cherries, smoke and rich soil tones. Medium-bodied, lively and nicely concentrated, with tangy acids and youthfully chewy tannins, it has turned out nicely.* Drink date 2021-2025.

Fiche technique rédigée par le domaine

Vin issu de vieilles vignes de Pinot Noir cultivées en Agriculture Biologique depuis 2004, cette cuvée élevée 12 mois en pièces bourguignonnes a été vinifiée sans sulfites. C'est un vin élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux. Belle expression aromatique et finesse pour un grand Pinot Noir du sud de la Bourgogne.

Cépages : Pinot noir (100%)

ÉLABORATION

Culture biologique sur sols argilo-calcaires.

Vendanges manuelles.

Égrappage total, utilisation de levures indigènes, non filtré.

Élevage en fût de chêne, bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rubis, profonde, reflets carmin.

NEZ : Aromatique, complexe, subtils arômes de rose, de fruits rouges, de toasté, de sous-bois.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2025

ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, viandes rouges en sauce, escalope de veau, viandes blanches en sauce, magret de canard