

# Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2020

DOMAINE  
DES  
GANDINES



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Mâcon-Burgundy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Ce beau gamay du mâconnais est issu du village de Burgundy. Avec une belle robe rubis clair, c'est un vin rouge frais, fruité, extrêmement séducteur dès 2022. Nous avons craqué pour cette nouvelle cuvée du Domaine des Gandines, pionnier de la biodynamie dans la Bourgogne du Sud.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2020

**Fiche technique rédigée par le domaine**

Cette cuvée 2020 est issue de vieilles vignes de Gamay Noir cultivées en Agriculture Biologique

et Biodynamique, en conversion Demeter et Ecocert. Les vignes de 90 ans sont situées sur un plateau calcaire à 400 m d'altitude avec un exposition nord Est. Les raisins ont été récoltés à la main, le vin est vinifié à la Bourguignonne en vendange égrappée ?cuvaion de 10 jours? sans sulfites ajoutés. Le vin a été élevé 18 mois sur lies en cuve inox.

### **Le Vignoble :**

Appellation : Mâcon-Burgundy

Cépage : Gamay Noir

Age des Vignes : 90 ans en moyenne

Superficie : 1,30 Hectare

Altitude : 350 mètres

Type de sols : Argilo-calcaire

Exposition : Nord-Est

### **Vinification et élevage :**

Récolte manuelle

Cuvaion de 12 jours sans sulfites

Fermentation naturelle en levures indigènes

Fermentation malolactique (FML)

Elevage sur lie de 18 mois en cuve

Mise en bouteille dans nos caves

Dose de sulfites totale : environ 45 mg/L

### **Dégustation et Gastronomie :**

OEIL : Couleur rubis, profonde.

NEZ : Aromatique, arômes de pivoine, arômes de rose, arômes de cerise, arômes de fraise, arômes de poivre

blanc. Vin aux arômes frais de cerise et fraise des bois, évoluant sur des notes florales et de poivre blanc.

BOUCHE : Aromatique, intense, juteuse, tanins souples, tanins subtils, minérale, bonne intensité, longue

persistance. Les tanins sont fins et soyeux, la bouche est souple mais fraîche avec une surprenante longueur. On

retrouve des notes pâtisseries, de fruits rouges et d'épices.

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Viandes rouges grillées, Cuisine méditerranéenne , Fromages

---

affinés

**Garde :**

Le Mâcon-Burgundy 2020 peut se déguster dès 2022 et au moins jusqu'en 2024.