

Domaine des Gandines Mâcon-Burgy rouge 2020



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Mâcon-Burgy

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 Burgy. 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-Burgy 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 ?cuaison de 10 jours? sans sulfites ajoutés. Le vin a été élevé 18 mois sur lies en cuve inox.

Le Vignoble :

Appellation : Mâcon-Burgy

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

Cuaison 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

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

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

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

affinés

Garde :

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