Domaine des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2021

DOMAINE DES GANDINES

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: 2021
Appellation: Mâcon Villages
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
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. LA valeur sûre pour qui cherche un bon Bourgogne accessible.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Domaine des Gandines est une exploitation familiale située au plein cœur du Mâconnais. Cette cuvée est issue de Chardonnay cultivé en Agriculture Biologique.

Le Vignoble :

Appellation : Mâcon-Villages Protégée
Cépage : Chardonnay
Age des Vignes : 40 ans
Superficie : 3.50 Hectares
Altitude : 250 mètres
Type de sols : Argilo-limoneux
Exposition : Sud-Est
Culture en Agriculture Biologique et Biodynamique
Vin Biologique et en conversion biodynamique (Demeter)

Vinification et élevage :

Récolte manuelle
Pressurage pneumatique en grappe entière
Débourbage léger après 12-24h
Transfert des jus frais en cuve inox
Fermentation naturelle en levures indigènes
Fermentation malolactique (FML)
Elevage sur lie de 8 mois
Mise en bouteille dans nos caves

Dégustation et Gastronomie :

Belle robe jaune dorée, nez frais et puissant dévoilant des notes florales, des arômes de fruits mûrs (pêche et poire) et une note d'agrumes. La bouche est souple, complexe, aux arômes de fruits blancs, et de fleurs blanches. La longue finale offre un retour sur une touche d'agrume qui équilibre à merveille ce vin rond, fin et frais. Idéal pour l'apéritif, ce vin peut également accompagner les huîtres, des entrées fraîches et des tartares de poisson.

Garde : Le Mâcon-Villages se déguste dans les 2-3 ans après la mise en bouteille pour apprécier toutes les caractéristiques d'un chardonnay frais et aromatique. 2022-2025.