

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2021

DOMAINE
DES
GANDINES



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2021

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terroir de Clessé

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF ! Ce vin, à la fois rond et vif, laisse un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2021

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 93/100. *Joli jus, croquant et mûr, chair éclatante et sapide, grand volume gourmand dans ce vin qui transcende le millésime, très complet et doté d'une acidité incisive en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine

ELABORATION

Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo?régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation

malolactique.

Elevage en cuve inox thermo?régulée, Elevage sur lies.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or.

NEZ : Aromatique, intense, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, subtils arômes de fruits

exotiques, légers arômes de poire, légers arômes d'iode, légers arômes de beurre.

BOUCHE : Fruitée, riche, légères notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, intenses notes de fruits

exotiques, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°

GARDE : A consommer entre 2023 et 2026

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons crus, Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne , Sushi
