Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2020 MAGNUM

Prix du produit :

129,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: 2020
Appellation: Viré-Clessé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terroir de Clessé
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

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 2020 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Viré Clessé Terroir de Clessé est un vin blanc de chardonnay issu d'un assemblage de différentes parcelles à Clessé. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve inox pendant 11 mois.

Notes dégustation : Le Viré Clessé Terroir de Clessé a une robe or vert. Les sols argilo-calcaires labourés régulièrement révèlent le Terroir de Clessé dans toute sa noblesse.
Le nez est très complexe et exprime le fruit mais aussi la minéralité.
Ce vin a la fois rond et vif, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

Gastronomie : Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : Apéritif, poissons, fruits de mer, plats exotiques, grenouilles, escargots, fromages de chèvres.

Garde : Le Viré Clessé Terroir de Clessé peut se déguster dès à présent ou se garder 4 à 6 ans.

Certification bio : DEMETER