

Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2022

DOMAINE
DES
GANDINES



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Mâcon-Burgundy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Ce beau gamay noir du mâconnais est issu du village de Burgundy. Avec une belle robe rubis et un nez de garrigue, c'est un vin rouge fruité mais aussi épicé, extrêmement séducteur dès sa sortie fin 2023. Avec, sans doute, quelques années de garde potentielle devant lui dans ce superbe millésime 2022.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

Cette cuvée 2022 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) et très peu sulfité. 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 pourpre, rubis.

NEZ : Aromatique discrète, arômes de pivoine, rose, cerise, fraise, poivre blanc.

BOUCHE : Aromatique, juteuse, tanins souples, bonne intensité et persistance. Les tanins sont fins et soyeux, la bouche est souple et vive, avec un bel équilibre, attention : très facile à boire !

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, viandes rouges, certains poissons et fromages