

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2022



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Frangins

RVF: 90/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

La grande cuvée en rouge de ce fameux domaine des Gandines qui nous impressionne un peu plus à chaque nouveau millésime. Les frères Dananchet sont en train de faire des merveilles avec leur domaine familial (et beaucoup de travail !). Un pinot noir du sud de la Bourgogne élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux et une belle expression aromatique. Très réussi en 2022. **90/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100**. *De jolis rouges, même si les Frangins est marqué par le bois.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Vin issu de vieilles vignes de Pinot Noir cultivées en Agriculture Biologique depuis 2004, cette cuvée élevée 12 mois en pièces bourguignonnes a été vinifiée sans sulfites. C'est un vin élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux. Belle expression aromatique et finesse pour un grand Pinot Noir du sud de la Bourgogne.

Cépages : Pinot noir (100%)

ÉLABORATION

Culture biologique sur sols argilo-calcaires.

Vendanges manuelles.

Égrappage total, utilisation de levures indigènes, non filtré.

Élevage en fût de chêne, bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rubis, profonde, reflets carmin.

NEZ : Aromatique, complexe, subtils arômes de rose, de fruits rouges, de toasté, de sous-bois.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2024 et 2028

ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, viandes rouges en sauce, escalope de veau, viandes blanches en sauce, magret de canard