

Domaine des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2023



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

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. **91/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100. Floral, mûr et croquant, le mâcon-villages est tout en gourmandise immédiate.**

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.

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 9 mois en cuve

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'agrumé 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.