

Domaine des Gandines Viré Clessé "Climat Les Gandines" blanc sec 2022



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Gandines

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Une des grandes cuvées parcellaires de ce domaine confidentiel (1,3 ha pour ce vin) dirigé de mains de maîtres par les frères Dananchet. Elle est issue de vieilles vignes de 80 ans, menées avec soin et vinifiées dans les règles de l'art (bio). Ce n'est pas un hasard si ce climat unique de Clessé a donné son nom au domaine familial ! **Coup de coeur et 93/100 RVF.**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Gandines Viré Clessé "Gandines" blanc sec 2022

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : **93/100**. *Fruit gourmand et mûr, plein de fraîcheur un peu acidulée en finale : un vin friand, délié et accessible, nuancé et joyeux, lumineux en finale.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 93/100 RVF**. *Epanoui, bien riche mais sans opulence, il présente un supplément de carrure et de fermeté en finale : un vin très complet et appétent.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est issue du climat "Les Gandines", où ont été plantées les premières vignes du domaine en 1925. Cette parcelle historique d'environ 1.20 ha était la seule vigne que notre arrière-grand-père et notre grand-père cultivaient. Les sols calcaires ferrugineux très peu profonds offrent de petits rendements de 35 hl/ha. Le vin est charnu, avec des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est souple avec une finale longue et acidulée.

Cépages : Chardonnay (100%)

ELABORATION

Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne, utilisation de levures indigènes, fermentation malolactique effectuée.

Elevage en fût de chêne (demi-muids de 500 litres), élevage sur lies.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, intense, reflets or vert.

NEZ : Puissant, arômes de fruits de la passion, subtils arômes d'épices, arômes d'amande grillée, arômes de fumé.

BOUCHE : Croquante, intense, légères notes d'agrumes, légères notes de fruits compotés, souple, minérale,

corps puissant, forte intensité, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2022 et 2027

ACCORDS METS ET VINS : Homard, Poissons en sauce, Viandes blanches en sauce, Foie gras p^ôelé, Fromages affinés comme le Comté.