

Domaine des Gandines Mâcon-Burgy rouge 2023



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Burgy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Ce beau gamay noir du mâconnais est issu du village de Burgy. Avec une belle robe rubis et un nez de garrigue, c'est un vin rouge fruité mais aussi épicé, extrêmement séducteur dès sa sortie, avec un beau potentiel d'amélioration pour le 2022, au moins pendant un voire deux ans minimum.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Mâcon-Burgy rouge 2023 :

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 92/100. *Nez de petits fruits rouges et pépins de framboise, fruit frais et expressif. Un vin suave et friand, énergétique, désaltérant, aux tanins fins.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Cette cuvée 2023 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 (cuvaision 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

Cuvaision 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