Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2023

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: 2023
Appellation: Mâcon-Péronne
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 92/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Intermédiaire entre le simple Mâcon Villages et les Viré-Clessé du domaine, ce très beau Mâcon-Péronne est particulièrement réussi en 2023. A déguster jusqu'en 2027.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Gandines Mâcon-Péronne blanc sec 2023

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 92/100. *Notes de fleurs et de melon, matière ample et souple, accessible, nourrissante et savoureuse, profil subtil.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Mâcon Péronne est un vin blanc de chardonnay issu d'un assemblage de parcelles situées à Péronne, âgées de 25 à 80 ans, et vendangées à la main. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve pendant 8 mois, pour obtenir un vin de Mâcon frais et fruité.

Notes dégustation : Belle robe jaune dorée, nez frais dévoilant des notes d'agrumes (citron vert) agrémenté d'une jolie touche florale et d'arômes de fruits secs (noisette). En bouche le vin est vif, droit, et à la fois rond et fruité.

Gastronomie : Ce Mâcon Péronne accompagnera parfaitement : un apéritif, un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche.

Garde : Nous conseillons de déguster ce Mâcon Péronne dans les trois ans après la mise en bouteille (2024->2027), afin de profiter pleinement de toute sa fraîcheur.