

Domaine des Gandines Mâcon "Les Pépettes" blanc sec 2023



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Pépettes

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

91/100 RVF. Cette cuvée nouvelle depuis 2022, est un de nos coups de coeur. Il s'agit des plus belles (et très âgées) vignes de Clessé "hors AOP Viré-Clessé", isolées pour une cuvée de prestige en simple AOP "Macon" (à vrai dire on s'en fiche un peu vu le niveau du vin), et élevées en fûts de 500 litres pendant presque un an. Ou comment faire un superbe Bourgogne (en l'honneur de ses fille et nièce) avec une appellation réputée "simple" !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Mâcon "Les Pépettes" blanc sec 2023 :

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 91/100. *Citronné, retenu, épuré, ce vin très précis et frais recèle un fruit délicat. Son profil svelte et salin lui donne des accents très chablisiens.*

Fiche technique rédigée par le domaine

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, la cuvée de blanc "Les Pépettes" (après "Les Frangins" en rouge !) provient de vignes de **Chardonnay** situées à **Clessé**.

Le vin est vinifié et élevé 12 mois en demi-muids et 6 mois en cuve.

Note dégustation: Ce vin brillant et doré, dévoile un nez fin, marqué par des arômes floraux, et d'agrumes. En bouche, on retrouve des notes d'agrumes et de fruits mûrs. Le vin est rempli de fraîcheur tout comme nos Pépettes Andréa et Zoé dernières nées de la famille DANANCHET.

Accord met/vin : Ce Mâcon accompagne parfaitement des huîtres, un tartare de poisson ou des noix de Saint-Jacques.