

Domaine des Gandines Viré Clessé "Climat Les Gandines" blanc sec 2020 MAGNUM

DOMAINE
DES
GANDINES



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Gandines

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Une des grandes cuvées parcelaires 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 ! Tout droit sorti des caves du domaine en octobre 2025!

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Gandines Viré Clessé "Gandines" blanc sec 2020 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine

Cette cuvée 2020 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.

Elevage en fût de chêne, Elevage 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 rôti, Fromages affinés