

Domaine des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2023-2024



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: NM

Appellation: Mâcon Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

90/100 RVF. Un vrai Mâcon, certifié bio, issu de terroirs nobles, parfaitement vinifié, frais et fruité. LA valeur sûre pour qui cherche un bon Bourgogne accessible. Cette bouteille n'est pas millésimée car il s'agit d'un assemblage de 40% de 2023 et 60% de 2024 (pour porter un millésime, le vin doit être au moins à 85% de ce millésime). Cet assemblage est issu de la belle récolte de 2023, dont les surplus ont été conservés afin de compléter la très faible vendange de 2024.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Des Gandines Mâcon Villages blanc sec 2023-2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **90/100**. *Le Mâcon-villages reste simple, bien mûr et immédiat.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Ce Mâcon Villages est issu de vieilles vignes et jeunes vignes plantées sur la commune de Saint Albain. C'est un vin frais, aux arômes explosifs d'agrumes et de fruits exotiques. Il offre un bel équilibre entre rondeur et acidité. Cette bouteille n'est pas millésimée car il s'agit d'un assemblage de 40% de 2023 et 60% de 2024 (pour porter un millésime, le vin doit être au moins à 85% de ce millésime). Cet assemblage est issu de la belle récolte de 2023, dont les surplus ont été conservés afin de compléter la très faible vendange de 2024.

Appellation : Mâcon-Villages

Cépage : Chardonnay

Type de sols : Argilo-calcaires

Culture en Agriculture Biologique et Biodynamique

Vin Biologique (Demeter)

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, utilisation de levures indigènes.

Elevage en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation et Gastronomie :

OEIL : Couleur or vert, claire.

NEZ : Aromatique, complexe, arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de fruits exotiques.

BOUCHE : Croquante, intense, acidulée, notes d'agrumes, rond, minérale, bonne intensité, longue persistance.

ACCORDS METS ET VINS : Cuisine méditerranéenne , Plats épicés, Sushi, À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés

Garde : A déguster entre 2024 et 2027