

# Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2024



DOMAINE  
DES  
GANDINES

Prix du produit :

**120,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2024

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Février 2026 : Encore un nouveau grand millésime de Gandines, malheureusement 2024 est très peu productif. Nous n'en aurons pas toute l'année. Viré-Clessé est décidément une AOP trop méconnue quand on voit la qualité des vins de ce domaine des Gandines qui la met tant en valeur !

Description du produit :

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

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

---

## **ELABORATION**

Culture biodynamique. Assemblage de différents terroirs dont résulte un vin typique de son AOP Viré-Clessé.

Vignes de 15 à 70 ans, vendangées à la main.

Vendanges entières, fermentation en cuve inox thermo-régulée, utilisation de levures indigènes, fermentation

malolactique.

Elevage 12 mois en cuve sur lies.

## **DÉGUSTATION**

Couleur or. Nez aromatique, intense, arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits exotiques, légers arômes de poire, d'iode, de beurre. Bouche fruitée, riche, légères notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, de fruits

exotiques, rond, légèrement minéral, corps structuré, bonne intensité, belle persistance.

## **SERVICE**

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°

GARDE : A déguster entre 2025 et 2029

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, ou sur des poissons, fruits de mer, spécialités asiatiques, grenouilles, escargots de Bourgogne, fromage de chèvre du Mâconnais...

Si vous aimez les vins du Domaine des Gandines, vous pourriez apprécier certainement ceux du [CLOS DES ROCS](#)