

Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2024



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

105,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2024

Appellation: Mâcon-Burgundy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Ce beau gamay noir du mâconnais est issu du village de Burgundy. Avec une belle robe rubis et un nez de garrigue, c'est un vin rouge fruité mais aussi épicé, extrêmement séducteur dès sa sortie, avec un beau potentiel d'amélioration pour le 2024, au moins pendant un voire deux ans minimum.

Description du produit :

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

Domaine des Gandines Mâcon-Burgundy rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

Cette cuvée 2024 est issue de vieilles vignes de Gamay Noir cultivées en Agriculture Biologique et Biodynamique, en conversion Demeter et Ecocert. Les vignes de 90 ans sont situées sur un plateau calcaire à 400 m d'altitude avec une exposition nord Est. Les raisins ont été récoltés à la main, le vin est vinifié à la Bourguignonne en vendange égrappée (cuvaison de 10 jours) et très peu sulfité. Le vin a été élevé 18 mois sur lies en cuve inox.

Le Vignoble :

Appellation : Mâcon-Burgundy
Cépage : Gamay Noir
Age des Vignes : 90 ans en moyenne
Superficie : 1,30 Hectare
Altitude : 350 mètres
Type de sols : Argilo-calcaire
Exposition : Nord-Est

Vinification et élevage :

Récolte manuelle
Cuvaison de 12 jours sans sulfites
Fermentation naturelle en levures indigènes
Fermentation malolactique (FML)
Elevage sur lie de 18 mois en cuve
Mise en bouteille dans nos caves
Dose de sulfites totale : environ 45 mg/L

Dégustation et Gastronomie :

OEIL : Couleur pourpre, rubis.

NEZ : Aromatique discrète, arômes de pivoine, rose, cerise, fraise, poivre blanc.

BOUCHE : Aromatique, juteuse, tanins souples, bonne intensité et persistance. Les tanins sont fins et soyeux, la bouche est souple et vive, avec un bel équilibre, attention : très facile à boire !

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, viandes rouges, certains poissons et fromages

Si vous aimez les vins rouges du Domaine des Gandines, vous pourriez apprécier certainement ceux de Paul et Marie JACQUESON