

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir "cuvée Unique" rouge 2024



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2024

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Le pinot noir bourguignon dans toute sa splendeur. Elaboré dans les règles de l'art (macération pré-fermentaire à froid, pour plus d'arômes), il est inutile de l'attendre des années, à déguster sur le fruit (cerise griotte entre autres !). Pour le millésime 2024, la cuvée Pinot Noir est la seule cuvée de Bourgogne rouge du domaine. Elle regroupe les pinots noirs de la cuvée de prestige "Les Frangins" et ceux de la cuvée "normale". Attendez-vous donc à une qualité supérieure à celle du "pinot noir" habituel.

Description du produit :

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

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir "cuvée unique" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Bourgogne Pinot noir "cuvée unique" 2024 est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot Noir située à Péronne, où les ceps sont âgés de 30 à 60 ans, ainsi de la parcelle de très vieilles vignes habituellement isolée dans la cuvée de prestige baptisée "Les Frangins". Les raisins, vendangés à la main, sont triés avant leur mise en cuve pour éliminer ceux qui ne sont pas mûrs ou atteints de pourriture.

Vinification et élevage :

Récolte manuelle

Eraflage des raisins à 100 %

Cuvaizon de 16 jours avec remontages légers

Fermentation naturelle en levures indigènes sans sulfites ajoutés

Fermentation malolactique (FML)

Elevage sur lie en fûts de chêne pendant 10 mois sans sulfites ajoutés

Pas de filtration

Dose de sulfites totale : 15 mg/L

Notes de dégustation : Robe claire d'un beau rubis, vin frais, fruité, évoluant sur des notes de griottes et d'épices. Les tanins sont fermes et présents en bouche. Ce Bourgogne Pinot Noir Accompanera parfaitement, charcuterie, grillades et fromages gras.

Gastronomie : charcuteries, grillades, cuisine traditionnelle et fromages gras.

Garde : Le Bourgogne Pinot Noir peut se déguster dès à présent ou se garder 5 à 7 ans. Il offre tout son potentiel après 2 ans de garde.

Si vous aimez les vins du Domaine des Gandines, vous pourriez apprécier certainement ceux du domaine JACQUESON