

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2023 (3 bouteilles)



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

64,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2023

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

91/100 RVF. Le pinot noir bourguignon dans toute sa splendeur, et sa simplicité aussi. 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 !).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2023 :

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 91/100. *Notes de pivoine dans ce vin floral, juteux, assez tendre et moelleux.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Bourgogne Pinot noir est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne, où les ceps sont âgés de 30 à 60 ans. Les raisins, vendangés à la main, sont triés avant leur mise en cuve pour éliminer ceux qui sont peu mûrs ou atteint de pourriture.

Vinification et élevage :

Récolte manuelle

Eraflage des raisins à 100 %

Cuvaison 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

Mise en bouteille dans nos caves fin juillet 2023

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 Accompagnera parfaitement, charcuterie, grillades et fromages gras.

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

Garde : Le Bourgogne Pinot Noir 2023 peut se déguster dès à présent ou se garder 5 à 7 ans. Il offre tout son potentiel après 2 ans de garde.