

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2018



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2018

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Gandines Bourgogne
Pinot Noir rouge 2018

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 atteints de pourriture. La cuvaison se fait longuement (3 semaines), en trois phases : macération pré fermentaire à froid, fermentation, et macération post fermentaire.

Elevage 6 mois en cuve, très peu sulfité. Pas de bois !

Notes de dégustation : Le Bourgogne Pinot Noir a une robe claire d'un beau rubis. Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de griottes et d'épices (muscade, cannelle). Les tanins sont fermes et présents en bouche.

Gastronomie : Ce Pinot Noir accompagnera parfaitement : charcuteries, grillades, cuisine

traditionnelle et fromages gras.

Garde : Le Bourgogne Pinot Noir se déguste dans les 3 ans après sa mise en bouteille, pour apprécier toutes les qualités gustatives d'un vin élaboré pour être dégusté jeune.

Description brève du produit :

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 !). Seulement 5000 bouteilles produites dans ce millésime 2018