

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2017

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terroir de Clessé

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2017 MAGNUM

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Evoque les fruits confits et la compote de coing acidulée. le jus est ample, équilibré et long. Sensuelle et sérieux, c'est un beau vin. Fourchette d'apogée : 2020-2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 91/100. *The 2017 Viré-Clessé Terroir de Clessé wafts from the glass with a pretty bouquet of pear, beeswax and white flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and concentrated, with chalky extract and lively acids, displaying promising structure and tension.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Viré Clessé Terroir de Clessé est un vin blanc de chardonnay issu d'un assemblage de différentes parcelles à Clessé. Le vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuve inox pendant 11 mois.

Notes dégustation : Le Viré Clessé Terroir de Clessé a une robe or vert. Les sols argilo-calcaires labourés régulièrement révèlent le Terroir de Clessé dans toute sa noblesse.

Le nez est très complexe et exprime le fruit mais aussi la minéralité.

Ce vin a la fois rond et vif, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

Gastronomie : Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : Apéritif, poissons, fruits de mer, plats exotiques, grenouilles, escargots, fromages de chèvres.

Garde : Le Viré Clessé Terroir de Clessé peut se déguster dès à présent ou se garder 4 à 6 ans.

Description brève du produit :

16/20 B+D et 91/100 Kelley/Parker.