

Domaine des Gandines Viré Clessé "Mlle Agathe" blanc sec 2017



Prix du produit :

150,00 €

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: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mlle Agathe

Wine Advocate (Parker): 92+/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 "Mlle Agathe" blanc sec 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 92+/100. *The 2017 Viré-Clessé Mlle Agathe hails from a parcel of 60-year-old vines located in a small depression, and it was vinified and matured in once-used 500-liter barrels for 18 months. Unfurling to reveal aromas of almond paste, green apple, dried white flowers and vanilla pod, it's medium to full-bodied, broad and powerful, with impressive concentration and chewy extract, concluding with good back-end grip—and without revealing any trace of its two grams of residual sugar. Drink date 2020-2033.*

Fiche technique rédigée par le domaine

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, « Mlle Agathe » provient d'une parcelle de vieilles vignes de chardonnay de 60 ans orientée plein sud. Le vin est vinifié et élevé 12 mois en fûts de chêne.

Notes dégustation : Ce vin doté d'une robe brillante et dorée, dévoile un nez fin, marqué par des arômes floraux, d'abricots et de miel. La bouche est douce et veloutée, on retrouve des notes florales et de fruits mûrs, avec des arômes de noisette et d'amande douce ; l'acidité remarquable de ce vin lui confère une très belle longueur.

Gastronomie : Ce Viré-Clessé accompagne parfaitement un tartare de poisson, des noix de Saint-Jacques, ou une viande blanche à la crème comme une poularde de Bresse aux morilles.

Garde : Le Viré-Clessé « Mlle Agathe » peut se déguster dès à présent mais mieux vaut le garder et l'apprécier entre 4 et 6 ans.

Description brève du produit :

Une des grandes cuvées du domaine, issue de vieilles vignes orientées plein sud. Déjà très bon, ce magnifique chardonnay bourguignon vinifié et élevé en fûts sera encore meilleur vers 2021, 2022 ou 2023.