

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2017

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Frangins

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine

Vin issu de vieilles vignes de Pinot Noir cultivées en Agriculture Biologique depuis 2004, cette cuvée élevée 12 mois en pièces bourguignonnes a été vinifiée sans sulfites. C'est un vin élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux. Belle expression aromatique et finesse pour un grand Pinot Noir du sud de la Bourgogne.

Cépages : Pinot noir (100%)

ELABORATION

Culture biologique sur sols argilo-calcaires.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, utilisation de levures indigènes, non filtré.

Elevage en fût de chêne, bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets carmin.

NEZ : Aromatique, complexe, subtils arômes de rose, de fruits rouges, de toasté, de sous-bois.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2024

ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, viandes rouges en sauce, escalope de veau, viandes blanches en sauce, magret de canard

Description brève du produit :

La grande cuvée de ce fameux domaine des Gandines qui nous impressionne à chaque nouveau millésime. Les frères Dananchet sont en train de faire des merveilles avec leur domaine familial (et beaucoup de travail !). Un pinot noir du sud de la Bourgogne élégant, avec de beaux tanins souples et soyeux et une belle expression aromatique. A déguster en 2021 ou à garder quelques années de plus.