

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2020



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

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.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Bourgogne "Les Frangins" rouge 2020

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%)

ÉLABORATION

Culture biologique sur sols argilo-calcaires.

Vendanges manuelles.

Égrappage total, utilisation de levures indigènes, non filtré.

Élevage en fût de chêne, bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

ŒIL : 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 2023 et 2027

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 en rouge 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. Attention, 2020 est plus structuré que 2019, et donc encore un peu jeune en 2022 !