

# Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2021



DOMAINE  
DES  
GANDINES

Prix du produit :

**108,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2021

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terroir de Clessé

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

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 2021

**La Revue du Vin de France** (juill-août 2023) : 93/100. *Joli jus, croquant et mûr, chair éclatante et sapide, grand volume gourmand dans ce vin qui transcende le millésime, très complet et doté d'une acidité incisive en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine

---

## **ELABORATION**

Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation

malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies.

## **DÉGUSTATION**

OEIL : Couleur or.

NEZ : Aromatique, intense, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, subtils arômes de fruits

exotiques, légers arômes de poire, légers arômes d'iode, légers arômes de beurre.

BOUCHE : Fruitée, riche, légères notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, intenses notes de fruits

exotiques, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

## **SERVICE**

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°

GARDE : A consommer entre 2023 et 2026

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons crus, Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne , Sushi

## **Description brève du produit :**

93/100 RVF ! Ce vin, à la fois rond et vif, laisse un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

---