

# Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2020 MAGNUM



DOMAINE  
DES  
GANDINES

Prix du produit :

**129,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2020

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terroir de Clessé

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

**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 2020 MAGNUM

**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.

**Certification bio** : DEMETER

**Description brève du produit :**

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