

Domaine des Gandines Viré Clessé "Terroir de Clessé" blanc sec 2022



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Tendu et salin, mais toujours parfaitement mûr, le Viré-Clessé Terroir de Clessé offre beaucoup de relief et de générosité de chair.*

Fiche technique rédigée par le domaine

ELABORATION

Culture biodynamique. Assemblage de différents terroirs dont résulte un vin typique de son AOP Viré-Clessé.

Vignes de 15 à 70 ans, vendangées à la main.

Vendanges entières, fermentation en cuve inox thermo-régulée, utilisation de levures indigènes, fermentation

malolactique.

Elevage 12 mois en cuve sur lies.

DÉGUSTATION

Couleur or. Nez aromatique, intense, arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits exotiques, légers arômes de poire, d'iode, de beurre. Bouche fruitée, riche, légères notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, de fruits

exotiques, rond, légèrement minéral, corps structuré, bonne intensité, belle persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°

GARDE : A déguster entre 2023 et 2027

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, ou sur des poissons, fruits de mer, spécialités asiatiques, grenouilles, escargots de Bourgogne, fromage de chèvre du Mâconnais...

Description brève du produit :

Encore un nouveau grand millésime de Gandines. Plus riche que les très fins 2021, il est plus classique, plus rond aussi. Il sera énorme d'ici un an ou deux (2024-2025)... le temps de déguster les délicats 2021 ! **93/100 RVF**