

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2022



DOMAINE
DES
GANDINES

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Bourgogne Pinot Noir rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Le Bourgogne bénéficie d'une meilleure intégration de l'élevage, se montre plus juteux et floral, pourvus de tanins fins en final.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Bourgogne Pinot noir est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne, où les ceps sont âgés de 30 à 60 ans. Les raisins, vendangés à la main, sont triés avant leur mise en cuve pour éliminer ceux qui sont peu mûrs ou atteint de pourriture. La cuvaison se fait longuement (3 semaines), en trois phases : macération pré fermentaire à froid,

fermentation, et macération post fermentaire.

Elevage 6 mois en cuve, très peu sulfité. Pas de bois !

Notes de dégustation : Le Bourgogne Pinot Noir a une robe claire d'un beau rubis. Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de griottes et d'épices (muscade, cannelle). Les tanins sont fermes et présents en bouche.

Gastronomie : charcuteries, grillades, cuisine traditionnelle et fromages gras.

Garde : Le Bourgogne Pinot Noir se déguste dans les 3 ans après sa mise en bouteille, pour apprécier toutes les qualités gustatives d'un vin élaboré pour être dégusté jeune.

Description brève du produit :

Le pinot noir bourguignon dans toute sa splendeur, et sa simplicité aussi. Elaboré dans les règles de l'art (macération pré-fermentaire à froid, pour plus d'arômes), il est inutile de l'attendre des années, à déguster sur le fruit (cerise griotte entre autres !). **92/100 RVF**