

Domaine des Gandines Mâcon "Les Pépettes" blanc sec 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Mâcon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Pépettes

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Mâcon "Les Pépettes" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Très tendre et juteux, les Pépettes se donne sans réserve dans la rondeur de son fruit mûr.*

Fiche technique rédigée par le domaine

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, la cuvée de blanc "Les Pépettes" (après "Les Frangins" en rouge !) provient de vignes de **Chardonnay** situées à **Clessé**.

Le vin est vinifié et élevé 12 mois en demi-muids. Ce vin n'est ni filtré, ni collé.

Note dégustation: Ce vin brillant et doré, dévoile un nez fin, marqué par des arômes floraux, et d'agrumes. En bouche, on retrouve des notes d'agrumes et de fruits mûrs. Le vin est rempli de fraîcheur tout comme nos Pépettes Andréa et Zoé dernières nées de la famille DANANCHET.

Accord met/vin : Ce Mâcon accompagne parfaitement des huîtres, un tartare de poisson ou des noix de Saint-Jacques.

Description brève du produit :

Cette nouvelle cuvée du joli millésime 2022 est un de nos coups de coeur lors de la dégustation annuelle avec Florent Dananchet. Il s'agit des plus belles (et très âgées) vignes de Clessé "hors AOP Viré-Clessé", isolées pour une cuvée de prestige en simple AOP "Macon" (à vrai dire on s'en fiche un peu vu le niveau du vin), et élevées en fûts de 500 litres pendant presque un an. Ou comment faire un superbe Bourgogne (en l'honneur de ses fille et nièce) avec une appellation réputée "simple" ! **91/100 RVF**