

Domaine des Gandines Viré Clessé "Loris" blanc sec 2022

Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)

Millésime: 2022

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Loris

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Domaine des Gandines Loris blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, la cuvée LORIS est issue de vieilles vignes de 80 ans plantées sur de magnifiques terroirs de calcaire blanc sur la commune de Clessé. C'est un vin complexe puissant et droit, avec une longueur exceptionnelle et un grand potentiel de garde.

ELABORATION

Culture biodynamique

Vendanges manuelles

Fermentation puis élevage 12 mois, tout en demi-muids, sans filtration

Sols calcaires

Dégustation : Ce vin possède une très belle robe dorée aux reflets blancs. Le nez est très expressif et d'une très grande finesse avec des arômes de menthe poivrée, de fruits blancs et de bois frais. En bouche, le vin est puissant net et droit, dévoilant des notes d'épices, d'agrumes, sublimés par une surprenante minéralité.

GASTRONOMIE : Loris accompagnera parfaitement les crustacés nobles, les poissons au beurre blanc ou en sauce, et les volailles à la crème.

GARDE : Le Viré-Clessé « Loris » peut se déguster dès à présent mais mieux vaut le garder et l'apprécier entre 4 et 6 ans après la vendange. Courage ! patience !

Description brève du produit :

La cuvée de prestige du domaine, en blanc, nommée d'après la fille du vigneron. Comme elle, cette cuvée est juste magnifique ! A déguster dès 2025, mais avec un grand avenir devant elle si on décide de l'oublier quelques années dans une bonne cave.