

VIRÉ-CLESSÉ

CLIMAT « LES GANDINES » 2018

Le Domaine des Gandines est une exploitation familiale située au plein cœur du Mâconnais. Cette cuvée 2018 est issue du climat exceptionnel "Les Gandines", où ont été plantées les premières vignes du domaine en 1925.

Le Vignoble :

Appellation : Viré Clessé Protégée

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 60 et 90 ans

Superficie : 1.3 Hectares

Altitude : 250 mètres

Type de sols : Argilo-calcaires

Exposition : Sud-Est

Certifié Agriculture Biologique 2006

Culture biodynamique non certifié depuis 2012

Vinification et élevage :

Récolte manuelle

Pressurage pneumatique en grappe entière

Débourbage léger après 12-24h

Transfert des jus frais en fûts de chêne

Fermentation naturelle en levures indigènes

Fermentation malolactique (FML)

Elevage sur lies de 12 mois

Mise en bouteille dans nos caves

Dose de sulfites totale : 60 mg/L



Dégustation et Gastronomie :

L'excellente parcelle "Les Gandines" nous offre ce vin riche, long et harmonieux, caractérisé par des notes minérales, florales et exotiques.

Ce Viré-Clessé accompagnera parfaitement les crustacés nobles, les poissons au beurre blanc ou en sauce, les volailles à la crème et les fromages affinés comme le Comté.

Garde :

Le Viré Clessé "Les Gandines" peut se déguster dès à présent mais il atteindra son apogée après 2 à 3 ans. Cette cuvée dévoile parfois des arômes surprenants après 6-8 ans de garde.