

DOMAINE DES GANDINES

Tarif caviste franco 2025	Prix € HT/bouteille 60 btes	Prix € HT/bouteille 120 btes
Mâcon Villages 2023 AB + Demeter	8.90	8.50
Mâcon Péronne 2023 AB + Demeter	10.20	9.80
Magnum Mâcon Péronne 2020 AB + Demeter	23.40	22.60
Mâcon Blanc "Les Pépettes" 2022 AB + Demeter	10.20	9.80
Viré Clessé "Terroir de Clessé" 2023 AB + Demeter	11.25	10.85
Viré Clessé "Climat Les Gandines" 2022 AB + Demeter	13.60	13.20
Magnum Viré Clessé "Climat Les Gandines" 2020 AB + Demeter	30.20	29.40
Viré Clessé "Cuvée Loris" 2022 AB + Demeter	16.80	16.40
Mâcon-Burgy 2023 AB + Demeter	10.20	9.80
Magnum Mâcon-Burgy 2022 Conversion AB + Demeter	22.90	22.10
Bourgogne Pinot Noir 2023 AB + Demeter	12.60	12.20
Magnum Bourgogne Pinot Noir "Les Frangins" 2020 AB + Demeter	30.20	29.40

Conditions de vente :

Tarif unitaire franco de port (transport inclus dans ce tarif).

A partir de 300 bouteilles Tarif départ cave + transport calculé séparément

Paiement par traite 30 jours date de facture ou comptant (escompte de 2%)

Domaine des Gandines 832 Route de la vigne blanche 71260 Clessé

Benjamin & Florent DANANCHET

Tel Florent DANANCHET +33(0)760813884

E-mail info@gandines.com

LES VINS DES GANDINES

Mâcon-Villages

Jeunes vignes, récolte manuelle, élevage de 9 à 12 mois en cuve.

Note dégustation:

Belle robe jaune dorée, nez frais dévoilant des notes d'agrumes (citron vert) agrémenté d'une jolie touche florale et d'arômes de fruits secs (noisette). En bouche le vin est vif, droit, et à la fois rond et fruité.

Accord met/vin:

Idéal pour l'apéritif, ce vin peut également accompagner les huîtres.

Viré Clessé "Climat Les Gandines"

Vieilles vignes de 60 à 94 ans, récolte manuelle, élevage de 18 mois (12 mois en demi-muids).

Note dégustation:

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

Accord met/vin:

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.

Mâcon Blanc "Les Pépettes"

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, la cuvée "Les Pépettes" 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.

Mâcon Burgy Gamay Noir

Vignes âgées de 90 ans, récolte manuelle, élevage de 10 mois en cuves. Très peu sulfité.

Note dégustation:

Robe pourpre. Vin croquant, explosif et complexe, aux notes de fruits rouges et de poivre blanc. La bouche est souple et vive, avec un bel équilibre, attention : Très facile à boire !

Accord met/vin:

Accompagne parfaitement, apéro, viandes rouges, certains poissons et fromages.

Viré Clessé "Terroir de Clessé"

Vignes de 15 à 70 ans, récolte manuelle, élevage de 12 mois en cuve.

Note dégustation:

Ce vin est frais, rond, puissant et fruité. L'ensemble des différents terroirs qui compose cet assemblage montre ici toute la typicité d'un Viré-Clessé.

Accord met/vin:

Se déguste à l'apéritif, en association avec poissons, fruits de mer, cuisine asiatique, grenouilles, escargots de Bourgogne, fromage de chèvre du Mâconnais.

Viré Clessé "Cuvée LORIS"

En clin d'œil à la nouvelle génération de la famille DANANCHET, ce vin provient d'une parcelle de vignes située sur des sols calcaires. La vinification et l'élevage sont réalisés 12 mois en fût de chêne de 500 litres et 12 mois en cuve sur lies fines.

Note 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 sublimé par une surprenante minéralité.

Accord met/vin:

Accompagnera parfaitement les crustacés nobles, les poissons au beurre blanc ou en sauce, et les volailles à la crème.

Bourgogne Pinot Noir

Vignes âgées de 60 ans, récolte manuelle, élevage de 10 mois en fûts. Très peu sulfité.

Note dégustation:

Robe intense d'un beau rubis, vin fin, complexe, évoluant sur des notes de crème pâtissière, fruits rouges et épices. Les tanins sont élégants et souples.

Accord met/vin:

Accompagne parfaitement, viandes rouges, certains poissons et fromages.

Domaine des Gandines

Benjamin & Florent DANANCHET

832 Route de la vigne blanche

71260 CLESSE

Tel +33 (0)760813884

info@gandines.com

WWW.GANDINES.COM