1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017

COUP DE COEUR




# Domaine Gondard-Perrin - Cuvée Ancestrale Climat Brechen

Earl Gondard Pierre

France · Bourgogne

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| MILLÉSIME | 2014 |
| APPELLATION | Viré-Clessé |
| COULEUR | Blanc |
| CATÉGORIE | Tranquille |
| DOSAGE | Aucun / Sec |
| CÉPAGE(S) | Chardonnay |
| CONSERVATION | A boire dans les 6 ans |

## L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Splendide robe jaune or assez soutenu, scintillante. Nez de haute facture, complexe de fleurs épanouies, de foin fraîchement coupé, un léger toasté qui le rend furieusement gourmand. Quelle opulence en bouche, une chair grasse soutenue par une minéralité et une nervosité élégante. Un peu de tilleul, de verveine en finale. Très beau vin pour grand moment gastronomique. Servir vers 12°C sur des ris de veau et cèpes.*

Dégusté le 16/11/2016

## ACCORDS METS

Ris de veau aux cèpes
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

## LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

**Earl Gondard Pierre**
LES COCHETS, 4 RUE RENE BOUDIER
71260 VIRE
Tel : 0033385331247
www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409