

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne - 2015



Bienvenue dans l'univers du bien trop rare Vincent Dancer avec ce superbe Bourgogne 2015, aux accents pierreux et fruités, qui vous fait immédiatement plonger dans la quintessence des grands terroirs de la Côte de Beaune. C'est en assemblant les raisins de deux parcelles, plantées voici bientôt 20 ans, l'une à Meursault, l'autre à Puligny-Montrachet, que Vincent élabore ce Bourgogne de très haute tenue.

Comme pour ses crus, Vincent soigne particulièrement le travail des sols et de la vigne, avec la même application rigoureuse des règles biologiques et la même volonté de limiter les rendements. De même, pour la vinification et l'élevage, ce Bourgogne bénéficie d'un passage en fûts pendant 6 mois, avant de parfaire ses équilibres pendant quelques mois supplémentaires en cuve.

On sent tout de suite à la dégustation la qualité exceptionnelle des raisins vendangés en 2015. Evoquant une poire bien mûre et juteuse, le nez révèle également une belle minéralité sur la pierre à fusil et le poivre blanc, mais aussi la fraîcheur de notes mentholées et citronnées. La bouche est séveuse, mais vive, très équilibrée, dotée d'une belle finale entremêlant avec harmonie fruits blancs, agrumes et salinité.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, toasts au saumon fumé et chèvre frais et petits feuilletés au sésame... D'ici deux ou trois ans, avec un peu plus d'épaisseur, il vous accompagnera parfaitement à table, sur un poisson sauce meunière par exemple. Incontestablement, un des plus beaux et complets « Bourgognes » goûtés en 2015 !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Poire mûre, pêche blanche, zeste de citron, pierre à fusil, poivre blanc, menthol, eucalyptus, noix de muscade.

Bouche : Très expressive, de la sève et de la vivacité, très équilibrée. Finale précise sur les fruits blancs et la salinité.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif ou en début de repas : gougères, dès de comté, toasts saumon fumé et chèvre frais, feuilletés au sésame.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique