LORIS, VIRÉ-CLESSÉ

2024

DES GANDINES

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	6-7 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Kalk, leem
Druivenras	Chardonnay
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Rijke (gesausde) visgerechten, wit vlees, kreeft, rijpe witschimmelkazen
Lagering	Houten vaten
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, sappig



Omschrijving

Deze Loris is een creatie gemaakt voor en door de nieuwste generatie van de familie Dananchet. Het verbeeldt het speelse en jeugdige in combinatie met de nodige sérieux. De druiven zijn afkomstig van een climat , Chatenet, waar oude stokken Chardonnay staan in een diepe kalkbodem. De wijn krijgt een opvoeding van 12 maanden in 500 L-vaten. Er wordt spontaan vergist en ongefilterd gebotteld.

Zeer expressieve neus met vooral wit fruit, pepermunt en een lichte houtindruk. De mond zet krachtig aan met intense krudigheid, fijne bittere tonen en een intense mineraliteit. Wijn die jong al op zijn fruit kan genoten worden maar waar je in de toekomst ook nog veel plezier aan zal beleven.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

GANDINES

In het hart van Macon (zuidelijke Bourgogne) liggen de wijngaarden van Domaine des Gandines, geëxploiteerd door de familie Dananchet. Het was Joseph Dananchet die in 1925 de eerste stokken van het domein plantte, en dit in een lieu-dit met als naam “Gandines”.

Slechts anderhalve ha groot was het perceel, gelegen in Clessé. In de loop der tijd hebben vier generaties het domein beetje bij beetje uitgebouwd. In 1979 nam Robert Dananchet het domein van zijn vader Marc over. Het is Robert die besloot om elke vorm van herbicides en chemische middelen te bannen in de wijngaarden. Onder zijn hoede werd de oppervlakte uitgebreid tot 8ha. Met de komst van Benjamin Dananchet in 2005 kwam ook het officiële certificaat van biologische wijnbouw (sedert 2009).

In 2015 vervoegde Florent Dananchet het familiebedrijf. Na zijn oenologiestudies en enkele jaren ervaring over de hele wereld, besloot hij om zijn vader en broer mee te ondersteunen. Thans telt het domein 13ha, wordt er biodynamisch gewerkt, en zal er in 2016 een nieuwe kelder worden geopend. De wijngaarden in Clessé genieten van maximaal zonlicht met expositie naar het oosten / zuidoosten. Geen enkel perceel bevindt zich in de schaduw. De wijnstokken zijn aangeplant op het middelste gedeelte van de hellingen, met hier en daar wat terrasaanbouw. In Clessé zijn de bodems afwijkend van diegene in Viré. Ze bestaan er uit kalksteen en mergel, maar zodra men de helling afloopt richting de Saône komt de leemachtige grond tevoorschijn. Wijnen die zowel droog en mineraal zijn maar ook over een zekere vettigheid beschikken. Zo zou je de stijl het beste kunnen samenvatten.

Dit is een zeer florerend wijnbedrijf, met veel oog voor detail en de wil om prachtige witte Bourgogne te maken. Opvallend is hun zeer precieze stijl, gekoppeld aan een schitterende prijskwaliteit.