

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2013



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2013

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Fumé de Pouilly

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Nommée d'après le nom local du sauvignon, cette cuvée provient d'un assemblage de terroirs: argiles à silex + marnes calcaires riches en fossiles marins. Elle peut être dégustée jeune... tout en conservant un potentiel de garde impressionnant, comme toujours chez Dagueneau.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2013 :

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2016 : "Dans un millésime compliqué où le domaine

n'a produit qu'une demi-récolte, Louis Benjamin a parfaitement su trier les raisins pour enfanter des blancs d'une grande pureté. Blanc Fumé de Pouilly se fait droit, ciselé et lumineux, tout en finesse. 15,5/20"

Guide Bettane et Desseauve 2016 : "Immédiat, sur les agrumes, ce vin est droit et bien équilibré. Apogée : de 2015 à 2021"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 4 parcelles de jeunes vignes.

Age des vignes : de 5 à 20 ans

Rendements : faibles en général, (moins de 35hl/hct), 2013 n'a produit que la moitié.