

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2015



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2015

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Fumé de Pouilly

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

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 :

PRESENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2015 :

Guide RVF des meilleurs vin de France 2018 : 16/20. Dans un millésime 2015 solaire où bon nombre de sauvignons du secteur ont basculé dans l'opulence, les vins de la famille Dagueneau

conservent une énergie phénoménale, fruit d'un travail méticuleux à la vigne et d'élevages longs. Epuré et équilibré, le Blanc Fumé sera le plus accessible dans la jeunesse.

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 15,5/20. C'est une belle initiation aux vins du domaine, avec une énergie fine et saline. Apogée de 2017 à 2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 4 parcelles de jeunes vignes de cépage sauvignon.

Age des vignes : de 5 à 20 ans