

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

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: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

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 :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

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

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