

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2016



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2016

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: 16/20

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. Rare en 2016.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé "Fumé de Pouilly" blanc sec 2016

Guide RVF des meilleurs vin de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les 2016 sont à ce stade des boules de muscles et d'énergie. Attendez l'année prochaine pour ouvrir le Blanc Fumé très expressif et charnu.*

Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Les saveurs combinant jutosité du fruit et fumé donnent à cette cuvée un charme immédiat. Apogée de 2019 à 2024.*

Accords mets et vins : crustacés, turbot et saint-pierre, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, fromages de chèvre, fruits de mer.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 4 parcelles de jeunes vignes de cépage sauvignon.

Age des vignes : de 5 à 20 ans