

# 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 CUVEES 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 flaveurs 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