

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" blanc sec 2016 MAGNUM



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Mont Damné

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Rarissime Sancerre signé Dagueneau, issu du cœur du Grand Cru de la Côte du Mont Damné, à Chavignol. A garder longtemps, surtout en magnum !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. *Ligne à la fois épurée et mûtre avec une vibration crayeuse qui en se déployant donne une superbe profondeur chavignolesque.*

Apogée de 2017 à 2030.

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.

Guide RVF des meilleurs vin de France 2019 (août 2018) : 17/20. Les 2016 sont à ce stade des boules de muscles et d'énergie. Dix ans de cave les détendront ; cette garde révélera par exemple le caractère puissant et la vigueur brillante du Mont Damné.