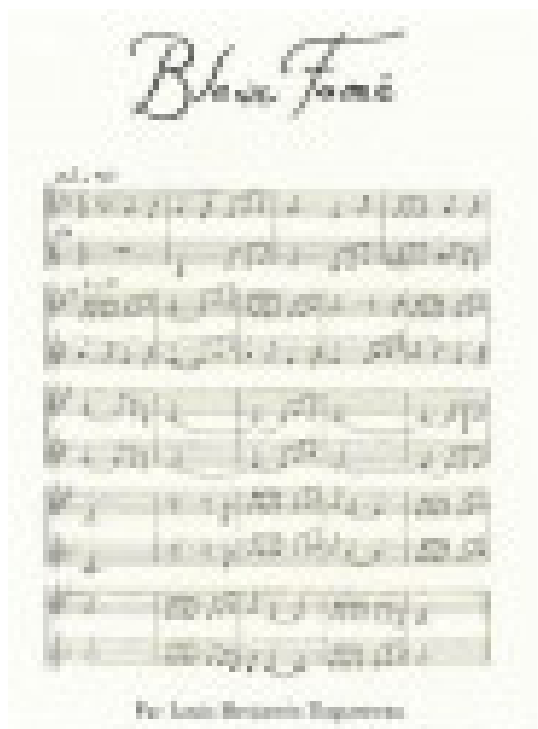


# Domaine Didier Dagueneau "Blanc Fumé " blanc sec 2017



Prix du produit :

**195,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blanc Fumé

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** 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. Fâché avec son ancienne appellation Pouilly-Fumé, le vigneron a étiqueté son 2017 en "Vin de France". Ça ne change rien au vin !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

---

**Domaine Didier Dagueneau "Blanc Fumé" blanc sec 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. *Tout en chair veloutée, il est parfaitement calibré.*

**Guide RVF des meilleurs vin de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Expression solaire magnifiquement contenue dans cette cuvée établie tout en finesse, sans aspérité, mais doté d'une réelle concentration pour évoluer avec style sur une dizaine d'années.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Texte de la contre-étiquette :**

*"Trop...! Pas assez...?"*

*Ou pas assez trop!?"*

*Inconvenable en quelque façon...*

*Astre abandonné des siens, ce Vin, alors, n'est plus que dans les rêves éveillés des Amateurs qui trouvent leur agrément dans la quête amoureuse d'un infini plaisir authentique..."*

**Classification :** Vin de France.

**Surface :** 4 ha

**Type de sols :** 1/3 marne, 2/3 argile à silex

**Cépage :** sauvignon

**Age moyen des vignes :** environ 20 ans

**Date de vendanges :** du 16 au 26 septembre

**Densité :** 7000

**Taille :** Guillot Poussard

**Vinification :** Fermentation sous-bois puis élevage une année en barrique, suivi de 11 mois en cuve. Repos en bouteille durant 6 mois.