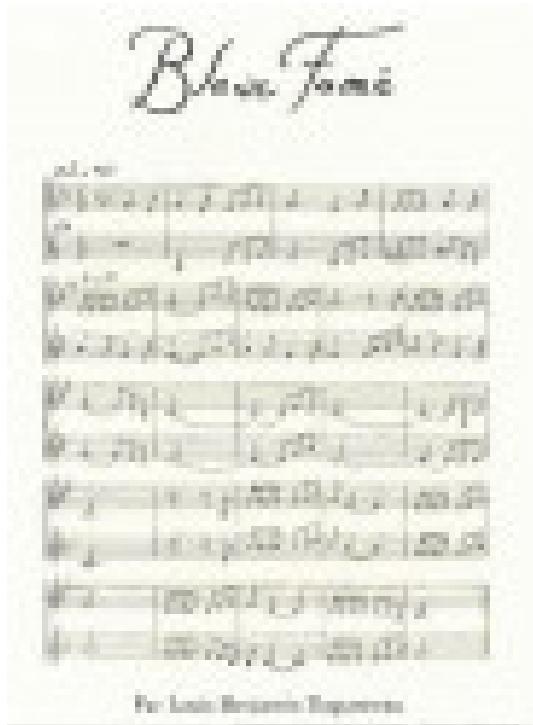


# Domaine Didier Dagueneau "Blanc Fumé" blanc sec 2017



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 CUVEES 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.