

# Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" blanc sec 2017

Prix du produit :

**255,00 €**



**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

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

### **Description brève du produit :**

Une parcelle de 2 hectares d'argiles et petits silex vinifiée séparément, pour un vin fougueux dès sa jeunesse, unique, comme toujours chez Dagueneau. 17/20 B+D. 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 "Pur Sang" 2017**

**Guide RVF des meilleurs vin de France 2020** (août 2019) : 17,5/20. *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** : 2 ha

**Type de sols** : argile à silex sur roche mère calcaire

**Cépage** : sauvignon

**Age moyen des vignes** : environ 30 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.