

Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2017



Prix du produit :

420,00 €

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: Silex

RVF: 18/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Cuvée mythique. La pureté cristalline des argiles à silex, et la magie Dagueneau par dessus le marché. Fâché avec son appellation "Pouilly-Fumé", le vigneron a étiqueté ses 2017 en "Vin de France"... ce qui ne change rien au contenu de la bouteille et ajoute une contre-étiquette très poétique à l'interligne évocatrice :-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Délicatement mentholé, avec des nuances d'orties, de poivre blanc, il est naturellement sur la réserve. La puissance que révèle sa matière, avec une sensation presque tannique, mettra du temps à se révéler. D'une grande cristallinité, il offre une finale brillante et sapide. Grand blanc de garde.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Encore fermé, ce 2017 est calibré pour la garde. raffiné, il évoque la chlorophylle. Le fenouil s'élancera dans les 30 prochaines 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 : gros silex brut mêlés à des argiles très compactes

Cépage : sauvignon

Age moyen des vignes : 60 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.