

# 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 CUVEES 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.