

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" blanc sec 2017



Prix du produit :

375,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Mont Damné

RVF: 17/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Rarissime Sancerre signé Dagueneau, issu du cœur du Grand Cru de la Côte du Mont Damné, à Chavignol.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" 2017

Guide RVF des meilleurs vin de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Une grande richesse en extraits secs se dégage de ce terroir de Sancerre. Sa puissance donne une structure presque*

tannique à ce vin taillé pour la garde.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Classification : AOC Sancerre

Surface : 0,6 ha en production

Type de sols : sol calcaire de type marne kimméridgienne

Cépage : sauvignon

Age moyen des vignes : environ 18 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.