

# 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 coeur du Grand Cru de la Côte du Mont Damné, à Chavignol.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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.