

# Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2018



Prix du produit :

**375,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2018

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

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

**19/20 B+D.** 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 cette cuvée depuis le millésime 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 2018**

**La Revue du Vin de France** (nov. 2021) : *Toujours parfaitement calibré et stylisé, ce sauvignon dompte l'envergure riche du millésime. Son austérité majestueuse, puisée dans son sol de silex, se révélera avec le temps.*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2021** (sept. 2020) : 18/20. *A son habitude, Silex dévoile une richesse et une envergure au-dessus des autres vins. L'austérité majestueuse convient parfaitement au profil riche de l'année. Un grand vin taillé pour la garde.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (nov. 2020) : 19/20. *A la fois baroque et cistercien, ce vin a du souffle et se fait preignant du début à la finale. Matière riche portée par un beau support acide, attaque soyeuse puis le vin développe une énergie savoureuse, avec une finale rayonnante aux accents exotiques et salins.*

**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.