

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 CUVÉES 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.