

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" blanc sec 2018



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Mont Damné

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (nov. 2021) : 18,5/20. *Cette cuvée traduit le style du cru dans une année de belle maturité, mettant en scène densité et tension avec une pureté saline qui pousse à l'élévation sur sa finale.*

Guide RVF des meilleurs vin de France 2021 (sept. 2021) : 16,5/20. *A Chavignol, le Mont Damné se montre immédiatement plus exotique, avec en bouche une acidité vigoureuse qui cisèle une matière ample et suave. Il doit se détendre en bouteille.*

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.

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Rarissime Sancerre signé Dagueneau, issu du coeur du Grand Cru de la Côte du Mont Damné, à Chavignol.