

Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" blanc sec 2019



Prix du produit :

375,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pur Sang

RVF: 95/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Une parcelle de 2 hectares d'argiles et petits silex vinifiée séparément, pour un vin fougueux dès sa jeunesse, unique, comme toujours chez Dagueneau. Fâché avec son ancienne appellation Pouilly-Fumé, le vigneron a étiqueté depuis le millésime 2017 cette cuvée en "Vin de France". Ça ne change rien au vin !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

S PRIX

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" 2019

Guide RVF des meilleurs vin de France 2022 (sept. 2021) : 95/100. *D'emblée, un grain soyeux et une énergie stylisent ce sauvignon de haute volée. Il conjugue la délicatesse de texture avec une structure énergique portée par des amers ciselés. Encore très contenu, il sera bons d'attendre 2025 avant d'ouvrir cette bouteille destinée à la garde.*

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 : 2 ha

Type de sols : argile à silex sur roche mère calcaire

Cépage : sauvignon

Age moyen des vignes : environ 30 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.