

Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2019



Prix du produit :

495,00 €

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: Silex

RVF: 95/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

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

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100. *Toujours marqué par une expression variétale du sauvignon dans la jeunesse, Silex 2019 demandera une dizaine d'année avant d'assagir son gras solaire, son inimitable note de coriandre fraîche. Sa grande puissance annonce quelques décennies de 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 : 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.