

# Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" blanc sec 2019



Prix du produit :

**390,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2019

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Mont Damné

RVF: 94/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Didier Dagueneau Sancerre "Le Mont Damné" 2019**

**Guide RVF des meilleurs vin de France 2022** (sept. 2021) : 94/100. *De subtiles notes de fruits blancs bien mûrs et de poivre blanc animent ce puissant sauvignon tout droit venu du coteau solaire des Monts Damnés à Chavignol. D'une richesse finement contenue et stylisée par la patte de ce vinificateur hors pair.*

**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 :**

Rarissime Sancerre signé Dagueneau, issu du coeur du Grand Cru de la Côte du Mont Damné, à Chavignol.