

Domaine Didier Dagueneau "Les Jardins de Babylone" blanc sec 2017



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU
Millésime: 2017
Appellation: Vin de France (Sud Ouest)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les jardins de Babylone
RVF: 92/100

Description brève du produit :

L'autre domaine mythique de la famille Dagueneau ne produit pas qu'un blanc moelleux du côté de Jurançon. La cuvée de blanc sec, vibrante et épicee à souhait, n'a pas d'égal dans la région... ni ailleurs d'ailleurs ! Ce millésime 2017 s'affranchit de l'appellation Jurançon et est étiqueté en Vin de France.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES JARDINS DE BABYLONE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Didier Dagueneau "Les Jardins de Babylone" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2021 (sept. 2020) : 92/100. Tonique et vibrant, c'est un grand millésime : une pointe fumée, un croquant salin, une finale lumineuse et pure au style fine

lame. Le vin surpassé tous les autres par sa dimension fruitées.

Fiche technique :

Classification : Vin de France.

Surface : 1 ha

Type de sols : argile et galets roulés nommé pouding

Cépage : camaralet, lauzet, gros et petit courbus, gros manseng

Age moyen des vignes : 15 ans

Date de vendanges : début octobre

Densité : 5000

Taille : haute Guillot Poussard

Vinification : Fermentation sous-bois puis élevage une année en barrique, suivi de 11 mois en cuve. Repos en bouteille durant 6 mois.