

Domaine Didier Dagueneau "Les Jardins de Babylone" blanc moelleux 2018 (3 bouteilles)



Prix du produit :

525,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les jardins de Babylone

RVF: 95/100

Cépage dominant: petit manseng

Description brève du produit :

L'autre cuvée mythique signée Dagueneau. Quand le vin liquoreux devient monument historique... Yquem n'a qu'à bien se tenir ! Depuis le millésime 2015, sans doute pour cause d'un degré d'alcool spécialement bas, le vigneron s'est affranchi de son appellation Jurançon et a étiqueté ses bouteilles en "Vin de France". 95/100 RVF

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Didier Dagueneau "Les Jardins de Babylone" blanc moelleux 2018 (75 cl)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **95/100.** "2018 commence à s'ouvrir tout en restant rassemblé, comme un pur-sang au piaffer."

Fiche technique

Classification : Vin de France.

Surface : 1 ha

Type de sols : argile et galets roulés nommé pouding

Cépage : Petit Manseng

Age moyen des vignes : environ 30 ans

Date de vendanges : début octobre

Densité : 1800

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.

Sucre résiduel : 114g/l