

Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" blanc sec 2022



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2022

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: 94/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

S PRIX

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" 2022 :

Guide RVF des meilleurs vin de France 2025 (sept. 2024) : **94/100**. Réduit à ce stade, *Pur Sang* exhale de fines notes mentholées, il est d'une puissance savoureuse et d'un toucher de bouche délicat. Sculpté avec haute précision.

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.

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 ! **94/100 RVF**