

Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2022



Prix du produit :

525,00 €

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: Silex

RVF: 96/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2024 (sept. 2024) : 96/100. *Silex reste à son habitude le plus impénétrable d'entre tous.*

Compact, d'une carrure impressionnante, il se détendra peu à peu en bouteille pour déployer une force phénoménale dans les prochaines années. L'un des grands millésimes récents du domaine.

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.

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 :-) **96/100 RVF.**