

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.