



DOMAINE DIDIER DAGUENEAU - BLANC ETC

PRODUIT

Cette cuvée 100 % Sauvignon Blanc provient de plusieurs parcelles situées autour de Saint-Andelain, sur des sols argilo-siliceux. Au nez, elle révèle des arômes de citron vert, de pamplemousse, de pêche blanche et une subtile touche fumée typique du terroir. En bouche, l'équilibre est superbe entre la tension minérale et la rondeur du fruit. La texture est souple, énergique, avec une finale vive et salivante. Élevée en grands fûts, cette cuvée conserve une belle pureté d'expression. Accessible dès aujourd'hui, elle pourra également évoluer positivement pendant quelques années. Parfaite introduction au style Dagueneau. Idéale sur des poissons grillés, fruits de mer ou fromages affinés. Un Sauvignon vibrant et précis.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sauvignon Blanc