

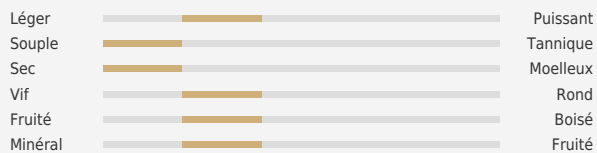


DOMAINE DIDIER DAGUENEAU - BUISSON RENARD

PRODUIT

Ce Sauvignon blanc de caractère naît sur des sols de silex riches en expression. Dès le premier nez, on perçoit une complexité raffinée : agrumes mûrs, fleurs blanches, fruits exotiques et pierre à fusil s'entrelacent avec élégance. La bouche impressionne par sa densité maîtrisée, tendue par une trame minérale précise. L'élevage en fûts allongés (« cigares ») approfondit la texture sans jamais masquer la pureté du fruit. Ce vin puissant déploie une finesse surprenante et une allonge remarquable. Il peut se déguster dès aujourd'hui après aération, ou évoluer sereinement pendant 5 à 10 ans. Sur table, il sublime poissons de caractère, volailles fines et plats gastronomiques. Une expression vibrante et sincère du terroir de Saint-Andelain. Signature minérale, pure et parfaitement équilibrée.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sauvignon Blanc