



DOMAINE DIDIER DAGUENEAU - INTOUCHABLES

PRODUIT

Cuvée d'exception du domaine, produite en quantités ultra limitées. Intouchable est un blanc d'une intensité et d'une finesse exceptionnelles, issu d'un terroir soigneusement sélectionné. Le nez est complexe : fruits blancs mûrs, cire d'abeille, pierre chaude, fleurs séchées. En bouche, l'attaque est ample, la matière dense mais tendue, avec une pureté cristalline. L'élevage long ajoute de la profondeur sans masquer le terroir. C'est un vin à méditer, à carafer longuement ou à oublier en cave pour 10 à 20 ans. Accord sublime avec des mets raffinés et épurés. Un vin pour collectionneurs et connaisseurs. Une émotion rare en bouteille.

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	12,5%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris