

Domaine Didier Dagueneau - Pur Sang - 2012



Ce vin souvent fougueux dans sa jeunesse (comme un pur sang ?) est issu d'une parcelle de 2 hectares située dans le secteur de La Folie sur la commune de Saint-Laurent-L'Abbaye, occupant un terroir mêlant petits silex et argiles légers. Les vignes sont âgées de 20 à 25 ans.

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux fruits, à parfaite maturité sont retenus. La cuvée Pur Sang traduit à merveille l'éclat du fruit, d'une pureté épatante. Mais ici, aucune typicité variétale : c'est le terroir qui s'exprime avant tout.

Ce millésime 2012 est de très haute volée! Le vin révèle un superbe nez floral de violette et de mimosa, réhaussé par des notes crayeuses puis épicées (musc, bergamote), des arômes rafraîchissant de mandarine, de kumquat, le tout dans une ambiance maritime, d'algues et de rochers battus par les vagues.

L'attaque est effectivement fougueuse et puissante. La bouche est cristalline, droite et tendue. On ressent la pureté d'une eau de torrent, avant le retour des fleurs et des notes minérales en finale.

Ce Pur-Sang est un modèle d'équilibre et d'énergie, qui appelle de grands plats comme un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, ou un homard. Avec quelques années de garde, ce vin conviendra aussi parfaitement avec une gastronomie plus terrienne, comme un saucisson lyonnais ou des quenelles.

Quantités limitées à 2 bouteilles par client.

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Didier Dagueneau - Pur Sang - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or blanc

Nez : Mimosa et violette. Raisin mûr, réglisse. Bergamote, mandarine, citron vert, kumquat. Notes iodées et fumées.

Bouche : Attaque tranchante. Eau vive, cristalline. Milieu de bouche énergique et gourmand, évoquant le bonbon anglais. Longue finale sur le fruit et la fleur.

Accords mets-vins : Turbot rôti. Homard grillé ou en navarin. Saint-Pierre aux épices douces. Risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération et carafage
indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques