

Domaine Didier Dagueneau - Pur Sang - 2014



Ce vin souvent fougueux dans sa jeunesse 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 25 ans en moyenne.

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... et le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une harmonie et une énergie à nul autre pareil.

Ce millésime 2014 est littéralement porté par un souffle! Le vin révèle un superbe nez floral de violette et de mimosa, réhaussé par des notes crayeuses puis épicées (entre poivre blanc et bergamote), des arômes rafraîchissant de mandarine, de pamplemousse, ou, plus gourmand, sur les fruits jaunes, le tout dans une ambiance maritime, évoquant les algues et les rochers battus par les vagues.

L'attaque est fougueuse et puissante. La bouche est cristalline, droite et tendue. On ressent la pureté d'une eau de torrent et tout l'éclat du fruit. La grâce, la vivacité, la puissance : oui ce vin a tout d'un Pur-sang !

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 aux légumes de printemps. Avec quelques années de garde, ce vin conviendra aussi parfaitement avec une gastronomie plus terrienne, comme un saucisson lyonnais ou des quenelles.

Quantité limitée à 1 bouteille 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 - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or blanc

Nez : Mimosa et violette. Raisin mûr et fruits jaunes. Réglisse, bergamote, poivre blanc. Mandarine, citron vert. Notes iodées et crayeuses.

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

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 2028.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération et carafage
indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques