



Silex 2004
Blanc Fumé de Pouilly
Didier Dagueneau

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Pouilly-Fumé
Encépagement :	100 % Blanc Fumé
Sous-sol :	Argiles à silex
Situation :	Sur la butte de St Andelin
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Par tries manuelles ("c'est pas Manuel qui conduit la machine", dixit Didier Dagueneau)
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fût
Elevage :	En demi-muids durant 1 an
Vinificateur :	Didier Dagueneau
Propriétaire :	Didier Dagueneau

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle brillant.
Olfactif :	Comment ne pas être frappé par la pureté de ce nez ! Le pamplemousse rose est presque totalement dominé par une minéralité nette et envoûtante. Le chèvrefeuille, la verveine et la mangue apparaissent à l'aération et complètent le nez d'une profondeur inouïe.
Gustatif :	L'attaque en bouche est nette et fraîche. On sent de suite un vin d'une droiture exemplaire. Le corps du vin est ample et plein, puis arrive cette formidable et rectiligne acidité qui n'en finit plus de porter le vin.
Global :	Certainement le sommet absolu du cépage Sauvignon dans son interprétation d'un terroir d'argiles à silex. Interminable et épuré, juste LE VIN.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2020
Prix estimé à ce jour :	80.00 € TTC – Tarif club : 69.00 € TTC
Accords mets - vin :	Un plateau de chèvres secs ou un brochet de Loire
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 12° C