



DOMAINE DIDIER DAGUENEAU - XXI

PRODUIT

Né d'un millésime marqué par le gel, XXI est une cuvée spéciale où toutes les parcelles du domaine ont été assemblées. Le résultat est un Sauvignon vif, tendu et harmonieux, concentrant l'essence du domaine en une seule bouteille. Le nez est fin, sur des fruits blancs, des agrumes et une minéralité nette. En bouche, on retrouve la fraîcheur, la pureté et la signature saline propres à Dagueneau. C'est un vin à la fois immédiat et complexe. Son nom rend hommage à l'exception de l'année 2021. Il peut être dégusté jeune ou après quelques années de garde. Un vin rare et sincère. Un instantané de terroir et de résilience.

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	12,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Sauvignon Blanc