



I de solfylte åssidene i Loire-området nordvest i Frankrike finner vi den den familiedrevne vingården Domaine Serge Dagueneau & Filles. Her har de 17 hektar som for det meste består av jordsmonn med Kimmeridgian marl. Et jordsmonn av små fossile østersskjell, også kjent som "Terre blanches" (hvit jord). Dette eksepsjonelle jordsmonnet er kilden til Dagueneaus viners identitet og kompleksitet. Gj.snittalder på vinrankene er 35 år, de eldste over 100 år gamle. Familien har i mer enn fire generasjoner delt en felles lidenskap; å jobbe i vinmarken og lage vin. En lidenskap som har gått i arv fra far til sønner og nå fra far til døtre! Eiendommen ligger i åssidene ved Pouilly-sur-Loire og St-Andelain der druer til Pouilly-sur-Loire og Pouilly-Fumé dyrkes. Ikke langt unna har de også 2 hektar hvor de lager rød-, hvit- og rosévin under appellasjonen Côtes de la Charité. Vin er ofte knyttet til historier om menn, men Dagueneaus historie er snarere knyttet til en historie om en kvinne. "La Léontine" født i 1889 var en ekte vinmaker til fingerspissene. En kvinne som hadde opplevd krig, et liv som enke og hard jobbing på gård, men som likevel tviholdt på sitt arbeide med å drive sine to hektar med vinranker og lage sine kjente oster. Hun overførte sin kjærlighet, lidenskap og kunnskap til sine sønner Louis og Émile og til sin sønnesønn, Serge. I dag er det Serges døtre som har overtatt og fører arven videre.

S. Dagueneau er sertifisert HVE (Haut Valeur Environnementale)

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Dagueneau Pouilly-Fumé Tradition</b> - Lys grønn gul farge. Aroma preget av stikkelsbær og nesle, hint av blomst og mineraler. Ung og fruktig, preg av sitrus og stikkelsbær. God lenge og mye mineralitet mot slutten	kr. 193,80	314101	4866067	
<b>Dagueneau Pouilly-Fumé Clos des Chaudoux</b> - Lys gulgrønn. Rik duft av tropisk frukt og sitrus. Behagelig smak av modne epler og tropisk frukt.	kr. 276,70	3487701		
<b>Dagueneau Pouilly-sur-Loire La Centenaire</b> - Lys strågul. Hint av hasselnøtter, honning, tørket epler, aprikos og gule fersken. Frisk, fruktig med smak av nøtter, tropisk frukt.	kr. 191,10	6921101	5916176	



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 [www.bestcellars.no](http://www.bestcellars.no)