

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2016



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Argile

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIERES

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières Coteau de Saint Pierre "Argile" blanc 2016

Nous vous recommandons de carafier ce vin 1h à 2h avant dégustation

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 16/20. Avec le millésime 2016, la cohérence est totale. L'esprit commun est celui d'une grande fraîcheur alliée à une maturité très aboutie. Seule cuvée présentée à ne pas être issue du coteau de Cevins, Argile est un blanc remuant, tranchant et délicieux.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. Apogée de 2018 à 2020.

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en coteaux exposées Ouest

Nature du sol : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

Cépages : Jacquère (40%), Chardonnay (40%), Mondeuse blanche (20%)

Taille : Guyot et Cordon Royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : 1/3 barriques et 2/3 cuve

Levures : Indigènes

Elevage : 9 mois en barriques

Age des barriques : 3 à 5 vins

Filtration : Légère

Production : 20000 bouteilles

Garde : 5 ans

Accords mets et vin : Vin de plaisir à déguster en apéritif, avec du poisson ou du fromage

Description brève du produit :

16/20 RVF. Le "petit blanc" d'un des plus grands domaines de Savoie (qualitativement bien sûr !), assemblage de cépages locaux menés et élevés au millimètre et de l'universel chardonnay. Une cuvée unique et déjà magnifique, qui permet d'imaginer jusqu'où peuvent nous emmener les grandes cuvées du même domaine !