

Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2016



Prix du produit :

193,80 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Schiste

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2016

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 17/20. *Avec le millésime 2016, la cohérence est totale. L'esprit commun est celui d'une grande fraîcheur alliée à une maturité très aboutie. Partageant cet esprit, avec une intensité miellée supérieure, Schiste émaille son fruit d'une savoureuse note de mousseron de printemps, entre farine fraîche et fleur de jasmin.*

Robert Parker Wine's Advocate (Stephan Reinhardt, janvier 2018) : 92/100. *The 2016 Vin des Allobroges Cevins "Schiste" blends local grape varieties from the Savoie, such as Jacquère and Roussanne, with smaller parts of Malvoisie and Mondeuse Blanche. Grown on shallow schist and mica soils in a terraced, biodynamically farmed vineyard, this IGP opens with a warm,*

exceptionally ripe and intense yet clear, fresh and precise nose with delicate slate, floral and honey aromas in the background. Very pure, fresh, elegant and noble on both the nose and palate, this is a very fine, vital and complex Allobroges from Cevins whose intensity and full body is lifted by fine tannins, vibrant but delicate mineral acidity and lingering salinity. (Not sure malolactic is done here.) Fermented with natural yeasts and aged for 12 months in oak barrels, the 2016 was slightly filtered. It's a full-bodied, beautifully fine, fresh, elegant and persistently complex Cevins that can age for at least a decade. Tasted January 2018. Drink date 2018-2033.

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 !

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en terrasse exposées Sud

Nature du sol : Mica schisteuses, sol limono-sabloneux, pauvre et peu profond

Cépages : Jacquère (40%), Roussane (30%), Malvoisie (20%), Mondeuse blanche (10%)

Taille : Gobelet sur échalat

Rendement moyen : 25 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : 100% Barriques

Levures : Indigènes

Elevage : 12 mois en barriques

Age des barriques : 3 à 5 vins

Filtration : Légère

Production : 7000 bouteilles

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

Description brève du produit :

17/20 RVF. L'une des deux grandes cuvées d'un des meilleurs domaines de Savoie... Tout un programme, à condition de savoir patienter les quelques années d'enrichissement en bouteille !