

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2017



Prix du produit :

**162,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2017

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 14/20. *Les rouges 2017 sont vifs, très sveltes, fermes.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15/20. *Complexe mais en même temps juteux et sur le fruit, cet assemblage de gamay, mondeuse et persan de grand éclat garde un tanin juvénile et vigoureux. Le tout est digeste et brillant. Fourchette d'apogée : 2019-2022.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Exposition** : Vignes en coteaux exposées Ouest

---

**Nature du sol** : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

**Cépages** : Gamay (80%), Persan (20%)

**Taille** : Guyot et Cordon Royat

**Rendement moyen** : 40 hl/ha

**Méthode** : Biodynamique

**Vinification** : Grappe entière

**Levures** : Indigènes

**Elevage** : 9 mois en barriques

**Age des barriques** : 3 à 5 vins

**Filtration** : Légère

**Production** : 5000 bouteilles

**Garde** : 5 ans, servir à 18°

**Accords mets et vin** : Charcuteries, viandes rouges, fromage

**Description brève du produit :**

Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Déjà jolie en 2019, cette cuvée s'améliorera pendant au moins 5 ans. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2, afin d'éviter les sulfites).