

Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2017



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: persan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2017.

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

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Un assemblage de persan et mondeuse aux arômes de griotte et de poivron rouge. Juteux et structuré, il mêle une grande intensité de matière à une acidité tranchante et un grain de tannin fin. Cristallin et solide, comme la pierre dont il porte le nom. Fourchette d'apogée : 2020-2024.*

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en terrasse exposées Sud

Nature du sol : Mica schisteuses, sol argileux, pauvre et peu profond

Cépages : Persan (60%), Mondeuse noire (40%)

Taille : Gobelet sur échalats

Rendement moyen : 25 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : Grappe entière

Levures : Indigènes

Elevage : 12 mois en barriques de 2 à 3 vins

Filtration : Légère

Production : 3.000 bouteilles

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes rouges, fromage

Description brève du produit :

Peut-être un des meilleurs vins rouges de Savoie qui soit... voire d'une plus large étendue géographique ! Le problème est d'arriver à patienter quelques années, le temps qu'il développe toute sa complexité. 10 ans de plus ne lui feront pas peur ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.