

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2020



*Domaine
des Ardoisières*

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Vin des Albobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

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 2020

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

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. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2, afin d'éviter au maximum les sulfites).