

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2020



*Domaine  
des Ardoisières*

Prix du produit :

**84,00 €**

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).