

Maison des Ardoisières "Silice" blanc sec 2023



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Silice

Cépage dominant: jacquère

Alcool (%/vol.): 11

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Maison des Ardoisières "Silice" blanc sec 2023

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

Cépages : Jacquère (100%) issus de vieilles vignes en coteau sur la commune d'Apremont.

Méthode : Agriculture biologique

Eleavage : 9 mois en cuve

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

(reblochon par exemple !)

Description brève du produit :

Victime de son succès, Brice Omont manque de vin et produit, en plus de ses cuvées habituelles issues de son propre domaine, cette magnifique cuvée pleine de fraîcheur, issue de vieilles jacquères 100% bio drastiquement sélectionnées - et bichonnées par lui toute l'année - chez ses amis et voisins vignerons sur la commune d'Apremont. Enfin un Ardoisières accessible !