

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2023



Prix du produit :

141,12 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

Cépage dominant: jacquère

Alcool (%/vol.): 11,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2023

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

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

Exposition : Vignes en coteaux exposées Ouest

Nature du sol : Coteau de Saint Pierre de Soucy : marne schisteuse, schiste dur noir, sol

argileux

Cépages : Jacquère (40%), Chardonnay (40%), Mondeuse blanche (20%)

Taille : Guyot et Cordon Royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : vendange entière

Levures : Indigènes

Elevage : 9 mois en cuve

Filtration : Légère

Garde : 5 ans

Accords mets et vin : Vin de plaisir à déguster en apéritif, avec du poisson ou du fromage (reblochon par exemple !)

Description brève du produit :

Le "petit blanc" d'un des plus grands domaines de Savoie (qualitativement bien sûr !), assemblage de cépages locaux menés et élevés au millimètre et de l'universel chardonnay. Une cuvée unique et déjà magnifique, qui permet d'imaginer jusqu'où peuvent nous emmener les grandes cuvées du même domaine ! Divin seul, avec avec un Reblochon et/ou quelqu'un qu'on aime bien :-)