

# Domaine des Ardoisières "Quartz" (altesse) blanc sec 2023



*Domaine  
des Ardoisières*

Prix du produit :

**486,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Vin des Albrogues

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quartz

Cépage dominant: altesse

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

### Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir

---

**Exposition** : vignes en terrasse exposées Sud Sud Est (pente jusqu'à 60%)

**Nature du sol** : schisteux, mica schisteux, sol limoneux, pauvre et peu profond

Vignes

**Cépages** : Altesse (100%)

**Taille** : gobelet sur échelas

**Rendement moyen** : 20 hl/ha

Vin

**Vinification** : vendange entière

**Levures** : indigènes

**Elevage** : 18 mois en barriques

**Description brève du produit :**

La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard.