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

Prix du produit :

489,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2023
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Quartz
RVF: 91/100
Cépage dominant: altesse
Alcool (%/vol.): 11,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2023 MAGNUM :

Nous vous recommandons de carafer 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 échalas
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. A garder très, très longtemps en magnum !