

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 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. A garder très, très longtemps en magnum !