

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Argile

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIERES

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2016

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

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Apogée de 2018 à 2021.

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en coteaux exposées Ouest

Nature du sol : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

Cépages : Gamay (80%), Persan (20%)

Taille : Guyot et Cordon Royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : Grappe entière

Levures : Indigènes

Elevage : 9 mois en barriques

Age des barriques : 3 à 5 vins

Filtration : Légère

Production : 5000 bouteilles

Garde : 5 ans, servir à 18°

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes rouges, fromage

Description brève du produit :

Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Déjà jolie en 2017, cette cuvée s'améliorera pendant au moins 5 ans. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2).