

# Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2017



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: jacquère

## 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 !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2017

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 !

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Les blancs 2017 sont délicats et expressifs, plus fins qu'intenses ou incisifs. Nous aimons le côté aérien et primesautier d'Argile, déjà très accessible, vraiment désaltérant.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20. *Assemblage de jacquère, chardonnay et mondeuse blanche, cette cuvée épurée et minérale se distingue par un jus abondant, une structure droite et des amers larges, issus du terroir argileux, en fond de bouche. Fourchette d'apogée : 2019-2022.*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Exposition** : Vignes en coteaux exposées Ouest

**Nature du sol** : Coteau de Saint Pierre de Soucy : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

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

**Taille** : Guyot et Cordon Royat

**Rendement moyen** : 40 hl/ha

**Méthode** : Biodynamique

**Vinification** : 1/3 barriques et 2/3 cuve

**Levures** : Indigènes

**Elevage** : 9 mois en barriques

**Age des barriques** : 3 à 5 vins

**Filtration** : Légère

**Production** : 20000 bouteilles

**Garde** : 5 ans

**Accords mets et vin** : Vin de plaisir à déguster en apéritif, avec du poisson ou du fromage