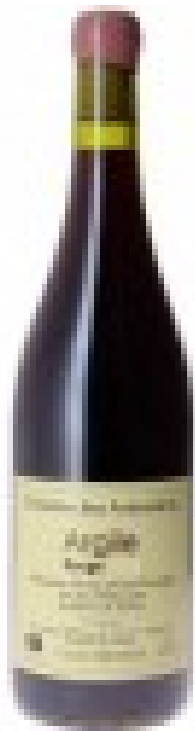


Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Déjà jolie en 2019, cette cuvée s'améliorera pendant au moins 5 ans. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2, afin d'éviter les sulfites).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2017

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 14/20. *Les rouges 2017 sont vifs,*

très sveltes, fermes.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Complexe mais en même temps juteux et sur le fruit, cet assemblage de gamay, mondeuse et persan de grand éclat garde un tanin juvénile et vigoureux. Le tout est digeste et brillant.* Fourchette d'apogée : 2019-2022.

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