

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2018



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2018
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: 92/100
Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

Coup de coeur et 92/100 RVF. 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 ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés. Divin avec un Reblochon !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2018

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 ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 92/100. Nous aimons beaucoup la cuvée Argile blanc dans sa version 2018, un vin gourmand et souriant, mais qui préserve admirablement le côté "eau de roche", cette légèreté qui n'appartient qu'aux vins alpins.

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 (reblochon par exemple :-)