

Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2018



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Quartz
RVF: 91/100
Cépage dominant: altesse

Description brève du produit :

91/100 RVF. La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Ardoisières "Quartz"
blanc sec 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) : 91/100. *Peine davantage a s'extraire des notes d'élevage, c'est d'autant plus frustrant que son corps délicat est admirable, déployant toutes les qualité de piquant et de tonicité dont l'altesse peut faire preuve. Faisons-lui confiance, tout en regrettant cette marque aromatique du contenant, un peu trop appuyée à notre goût.*

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 échalas

Rendement moyen : 20 hl/ha

Vin

Vinification : vendange entière

Levures : indigènes

Elevage : 18 mois en barriques