

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2018



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE  
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)  
Millésime: 2018  
Appellation: IGP Vin des Allobroges  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Argile  
RVF: 90/100  
Cépage dominant: gamay  
Alcool (%/vol.): 11,5

## Description brève du produit :

**90/100 RVF.** Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Déjà jolie en 2020, 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 trop de sulfites).

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2018

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100. *Très parfumé, sanguin, dru, ce vin offre un profil attachant et sincère mais un peu plus rustique, souligné par une pointe d'acidité volatile.*

**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