

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 carafier 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