

# Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2018



*Domaine  
des Ardoisières*

Prix du produit :

**420,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: persan

Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Peut-être un des meilleurs vins rouges de Savoie qui soit... voire d'une plus large étendue géographique ! Le problème est d'arriver à patienter quelques années, le temps qu'il développe toute sa complexité. 10 ans de plus ne lui feront pas peur ! Sorti des caves du domaine en juin 2020, directement dans nos chais climatisés.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2018**

---

**Guide des Meilleurs Vins Bettane + Desseauve 2022** (oct. 2021) : 94/100. *Parmi les rouges présentés, ce n'est pas forcément le vin le plus démonstratif de la dégustation, mais sans aucun doute le plus fin et le plus élégant. Le caractère fougueux et renfermé du persan profite d'une mondeuse mûre et accessible. L'un des sommets de la catégorie du rouge léger. A carafier pour plus de plaisir.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100. *Un rouge profond, mais surtout plus civilisé, policé par l'élevage en barrique, aux arômes d'une grande finesse, comme le sont les tanins qui structurent cette matière qui s'étend sur des saveurs réglissées.*

**La Revue du Vin de France** (Les grandes bouteilles de Savoie n°645, nov 2020) : 93/100. *Issue du coteau abrupt (des pentes jusqu'à 60%) de Cevins, la cuvée Améthyste est un rouge d'assemblage (persan et mondeuse) profond et civilisé, aux arômes d'une grande finesse, comme le sont les tanins réglissés qui structurent cette matière étirée.*

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

#### **Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Exposition** : Vignes en terrasse exposées Sud

**Nature du sol** : Mica schisteuses, sol argileux, pauvre et peu profond

**Cépages** : Persan (60%), Mondeuse noire (40%)

**Taille** : Gobelet sur échalats

**Rendement moyen** : 25 hl/ha

**Méthode** : Biodynamique

**Vinification** : Grappe entière

**Levures** : Indigènes

**Elevage** : 12 mois en barriques de 2 à 3 vins

**Filtration** : Légère

**Production** : 3.000 bouteilles

**Accords mets et vin** : Charcuteries, viandes rouges, fromage

---