

# Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2017 (3 bouteilles)



*Domaine  
des Ardoisières*

Prix du produit :

**211,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Albans

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: persan

## **Description brève du produit :**

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 janvier 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 2017.**

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

---

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Un assemblage de persan et mondeuse aux arômes de griotte et de poivron rouge. Juteux et structuré, il mêle une grande intensité de matière à une acidité tranchante et un grain de tannin fin. Cristallin et solide, comme la pierre dont il porte le nom.* Fourchette d'apogée : 2020-2024.

### **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