

# Domaine des Ardoisières "Quartz" (altesse) blanc sec 2019



Prix du produit :

**462,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE  
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)  
Millésime: 2019  
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: 94/100  
Cépage dominant: altesse

## Description brève du produit :

94/100 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**

Commentaires sur ce :

#### **Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : Coup de coeur 94/100.**  
*Roussette exotique, épicee, affriolante, intense mais très vive, sérieux du développement tactile.*

**La Revue du Vin de France** (nov. 2021), 94/100. *Pure altesse. Quartz s'impose avec autorité au sommet de la production du Coteau de Cévins. Le vin associe un sentiment de forte maturité, un fruité abondant et généreux, éclatant, au développement tactile d'un corps vif, racé, aérien, étiré en longueur.*

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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**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