

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 Albobroges

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 CUVÉES 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, épicée, 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 Cevins. 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 carafier 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