

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2020



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Argile
Bettane + Desseauve: 93/100
Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

93/100 B+D. Le "petit blanc" d'un des plus grands domaines de Savoie (qualitativement bien sûr !), assemblage de cépages locaux menés et élevés au millimètre et de l'universel chardonnay. Une cuvée unique et déjà magnifique, qui permet d'imaginer jusqu'où peuvent nous emmener les grandes cuvées du même domaine ! Divin seul, avec avec un Reblochon et/ou quelqu'un qu'on aime bien :-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2020

Guide des Meilleurs Vins Bettane + Desseauve 2022 (oct. 2021) : 93/100. Assemblage de jacquère, chardonnay et mondeuse blanche. On retrouve dans ce millésime tout ce qui fait le

charme de cette cuvée cristalline et rafraîchissante. Surtout, l'acidité est intégrée au cœur du vin, sans nervosité excessive ni mordant. Les marnes schisteuses dont il est issu lui donnent une salinité finale superbe.

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

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en coteaux exposées Ouest

Nature du sol : Coteau de Saint Pierre de Soucy : marne schisteuse, schiste dur noir, sol argileux

Cépages : Jacquère (40%), Chardonnay (40%), Mondeuse blanche (20%)

Taille : Guyot et Cordon Royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : vendange entière

Levures : Indigènes

Elevage : 9 mois en cuve

Filtration : Légère

Garde : 5 ans

Accords mets et vin : Vin de plaisir à déguster en apéritif, avec du poisson ou du fromage (reblochon par exemple !)