Maison des Ardoisières "Silice" blanc sec 2020

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Silice
Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

Victime de son succès, Brice Omont manque de vin et produit, en plus de ses cuvées habituelles issues de son propre domaine, cette magnifique cuvée pleine de fraîcheur, issue de vieilles jacquères 100% bio drastiquement sélectionnées - et bichonnées par lui toute l'année - chez ses amis et voisins vignerons sur la commune d'Apremont. Enfin un Ardoisières accessible !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK **Maison des Ardoisières "Silice" blanc sec 2020**

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

Cépages : Jacquère (100%) issus de vielles vignes en coteau sur la commune d'Apremont.

Méthode : Agriculture biologique

Elevage : 9 mois en cuve

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