

Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2019



Domaine
des Ardoisières

Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Vin des Albans

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

RVF: 92/100

Cépage dominant: persan

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *L'assemblage rouge Améthyste 2019, millésime déjà goûté l'an dernier, se comporte de la même façon, très fin mais*

sous l'emprise du bois à l'ouverture, il gagne en élan et en éclat après une longue aération, tout en restant serré.

La Revue du Vin de France (mai 2022) : **92/100**. *Le persan domine légèrement la mondeuse dans cet assemblage issu du coteau de Cevins, dont la replantation dès 1998, à l'initiative de Michel Grisard (Domaine du Prieuré Saint-Christophe), semble avoir été un signe propitiatoire à la renaissance actuelle des vignobles et des cépages alpins. Si l'expression est encore sous l'emprise des notes boisées de l'élevage, la matière déploie une texture magnifique, une bouche en tension, en sapidité, étirée. L'aération permet d'accéder au message aromatique, complexe, nuancé, subtilement végétal et balsamique. Il est sage d'attendre.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **92/100**. *Élevage prégnant, texture magnifique qui se révèle peu à peu, touche herbacée, tension, sapidité, attendre...*

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

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