

# Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2017



Prix du produit :

**229,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

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: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: altesse

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF et B+D.** La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard. Très élégante en 2017.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2017**

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. Cité parmi les 15 crus nés sur des coteaux légendaires dans la rubrique "cave idéale". *Les blancs 2017 sont délicats et expressifs, plus fins qu'intenses ou incisifs. Sensuel, subtilement chlorophyllien, Quartz possède lui aussi une grande longueur, soulignée par un élevage discret.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Une altesse altièrre, complète et de grande matière. Pommadée, florale, légèrement perlante, elle offre une splendide allonge citrique et épicée et des amers d'une belle finesse. A garder ou à découvrir tout de suite. Fourchette d'apogée : 2019-2023.*

## 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