

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2021



Domaine
des Ardoisières

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

92/100 et coup de coeur RVF. Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2, afin d'éviter au maximum les sulfites).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. *"Finesse, éclat et grande originalité, le tout dans un esprit profondément savoyard : les 2021 de Brice Omont nous ravissent. Une réussite qui augure du meilleur pour l'avenir du domaine. Après un millésime 2020 discutable, Argile rouge rectifie admirablement e tir, distillant un fruit très fin, primesautier, suggestif, parfumé, ronce et menthe poivrée... délicieux !"*

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

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en coteaux exposées Ouest

Nature du sol : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

Cépages : Gamay (80%), Persan (20%)

Taille : Guyot et Cordon Royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : Grappe entière

Levures : Indigènes

Elevage : 9 mois en barriques

Age des barriques : 3 à 5 vins

Filtration : Légère

Production : 5000 bouteilles

Garde : 5 ans, servir à 18°

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes rouges, fromage