

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2021



Domaine  
des Ardoisières

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

**92/100 et coup de cœur 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 CO<sub>2</sub>, 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 le tir, distillant un fruit très fin, primesautier,

*suggestif, parfumé, ronce et menthe poivrée... délicieux !"*

Nous vous recommandons de carafer 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