

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 Alblobroges

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 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 CUVÉES 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 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