

Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2021



Domaine
des Ardoisières

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Vin des Albans

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schiste

RVF: 93/100

Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

93/100 RVF. L'une des deux grandes cuvées d'un des meilleurs domaines de Savoie... Tout un programme, à condition de savoir patienter les quelques années d'enrichissement en bouteille !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. *"Patiné, mais avec un élevage qui nous semble plus finement intégré que dans les millésimes précédents, Schiste articule tension, texture serrée, grenue, presque tannique, et savoureuse rémanence à la fois*

beurrée et chlorophyllienne. Un blanc complexe qui mérite l'attention et un peu de temps au contact de l'air pour retrouver l'élan de son fruit."

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 !

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en terrasse exposées Sud

Nature du sol : Mica schisteuses, sol limono-sabloneux, pauvre et peu profond

Cépages : Jacquère (40%), Roussane (30%), Malvoisie (20%), Mondeuse blanche (10%)

Taille : Gobelet sur échalat

Rendement moyen : 25 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : 100% Barriques

Levures : Indigènes

Elevage : 12 mois en barriques

Age des barriques : 3 à 5 vins

Filtration : Légère

Production : 7000 bouteilles

Accords mets et vin : Vin de garde à déguster en apéritif, avec des crustacés, du poisson ou du fromage