Domaine des Ardoisières "Quartz" (altesse) blanc sec 2019 MAGNUM

Prix du produit :

597,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2019
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Quartz
RVF: 94/100
Cépage dominant: altesse

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2019 MAGNUM :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **Coup de coeur 94/100**. *Quartz s'impose avec autorité au sommet de cette production. Le vin associe un sentiment de forte maturité, un fruité abondant et généreux, éclatant, affriolant même, au développement tactile d'un corps vif, racé, aérien, étiré en longueur.*

Nous vous recommandons de carafer 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 la meilleure façon d’éviter les « miettes » dans la bouteille !

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

Description brève du produit :

94/100 RVF. La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.