

# Domaine des Ardoisières "Quartz" (altesse) blanc sec 2022 MAGNUM



Prix du produit :

**597,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2022

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: 91/100

Cépage dominant: altesse

**Description brève du produit :**

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

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2022 MAGNUM :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept.2024) : 91/100.** *Quartz révèle une chair juteuse et un bel équilibre derrière son élevage.*

---

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 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 échelas

**Rendement moyen** : 20 hl/ha

Vin

**Vinification** : vendange entière

**Levures** : indigènes

**Elevage** : 18 mois en barriques