Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2023

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2023
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Schiste
Cépage dominant: jacquère
Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

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 2023

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 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