

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2024



*Domaine  
des Ardoisières*

Prix du produit :

**162,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Vin des Alblobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 10

## Description brève du produit :

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 2024

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