Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2022

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Vin des Allobroges
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Améthyste
RVF: 93/100
Cépage dominant: persan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **93/100**. *Un supplément de relief et de complexité distingue Améthyste, au fort caractère épicé (poivre, baie de genièvre). La bouche se fait gourmande, fine et élancée, complexe.*

Nous vous recommandons de carafer ce vin 1h à 2h avant dégustation

Fiche Technique rédigée par le domaine

Exposition : Vignes en terrasse exposées Sud

Nature du sol : Mica schisteuses, sol argileux, pauvre et peu profond

Cépages : Persan (60%), Mondeuse noire (40%)

Taille : Gobelet sur échalats

Rendement moyen : 25 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : Grappe entière

Levures : Indigènes

Elevage : 12 mois en barriques de 2 à 3 vins

Filtration : Légère

Production : 3.000 bouteilles

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes rouges, fromage

Description brève du produit :

93/100 RVF. Peut-être un des meilleurs vins rouges de Savoie qui soit... voire d'une plus large étendue géographique ! Le problème est d'arriver à patienter quelques années, le temps qu'il développe toute sa complexité. 10 ans de plus ne lui feront pas peur !