

Domaine des Ardoisières "Aigue Marine" (bergeron) blanc sec 2024



Domaine
des Ardoisières

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aigue Marine

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Belle révélation avec la nouvelle cuvée des Ardoisières baptisée "Aigue-Marine", une roussanne charnelle relevé d'un soupçon d'altesse.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Aigue Marine" (bergeron) blanc sec 2024

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

Localisation : Arbin

Exposition : Vignes en coteaux exposées plein Sud

Nature du sol : Sol argilo-calcaire caillouteux

Cépages : Chignin bergeron (92%), Altesse (8%)

Taille : Gobelet simple

Rendement moyen : 25 hl/ha

Méthode : Biodynamique

Vinification : vendange entière

Levures : Indigènes

Elevage : amphore, cuves inox et barriques