

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



Prix du produit :

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Vin des Alblobroges

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 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 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