

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2016



Prix du produit :

**24,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Argile

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIERES

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2016

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

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. Apogée de 2018 à 2021.

**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

**Description brève du produit :**

Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Déjà jolie en 2017, cette cuvée s'améliorera pendant au moins 5 ans. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2).