

# Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2016



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: persan

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine des Ardoisières "Améthyste" rouge 2016**

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018): **coup de coeur**, 18/20. *Un esprit très montagnard ! Merveilleux toucher, aérien, qui donne une dimension supérieure à un fruit frais mais déjà riche de mille nuances. La finesse des tanins est admirable, comme la cohérence globale, l'évidence de ce rouge racé et agile.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. Apogée de 2018 à 2022.

---

**Robert Parker Wine's Advocate** (Stephan Reinhardt, janvier 2018) : 92/100. *The 2016 Vin des Allobroges Cevins "Améthyste" is a fascinating wine from the Savoie, representing a blend of 60% Persan with 40% Mondeuse, fermented in tank and then aged for a year in previously used barriques. The wine has a dark ruby color and displays pure, fresh but perfectly ripe fruit with cherry and plummy aromas intertwined with coolish, smoky, spicy, herbal-mineral, radicchio and raw purple cabbage notes in the background. On the palate, this is a full-bodied, silky textured, intense and elegant red wine with good concentration, fine tannins and a long, vital finish. The fine acidity is ripe but carries the dense and firmly structured wine into a long and refreshing finish. I tasted the 2016 over four days, and it became more and more finessed and aromatic. Just 12% alcohol. Organic farming. Tasted December 2017. Drink date 2018-2028*

### **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 :**

**18/20 et coup de coeur 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 !

---

