

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 !
