

Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2017



Prix du produit :

76,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quartz

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: altesse

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2017

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 !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. Cité parmi les 15 crus nés sur des coteaux légendaires dans la rubrique "cave idéale". *Les blancs 2017 sont délicats et*

expressifs, plus fins qu'intenses ou incisifs. Sensuel, subtilement chlorophyllien, Quartz possède lui aussi une grande longueur, soulignée par un élevage discret.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Une altesse altièrre, complète et de grande matière. Pommadée, florale, légèrement perlante, elle offre une splendide allonge citrique et épicée et des amers d'une belle finesse. A garder ou à découvrir tout de suite.* Fourchette d'apogée : 2019-2023.

Fiche Technique rédigée par le domaine

Terroir

Exposition : vignes en terrasse exposées Sud Sud Est (pente jusqu'à 60%)

Nature du sol : schisteux, mica schisteux, sol limoneux, pauvre et peu profond

Vignes

Cépages : Altesses (100%)

Taille : gobelet sur échelas

Rendement moyen : 20 hl/ha

Vin

Vinification : vendange entière

Levures : indigènes

Elevage : 18 mois en barriques

Description brève du produit :

16,5/20 RVF et B+D. La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard. Très élégante en 2017.