

# Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2019



Prix du produit :

**21,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

Cépage dominant: jacquère

Alcool (%/vol.): 11,5

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Ardoisières "Argile" blanc 2019

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

**Exposition** : Vignes en coteaux exposés Ouest

**Nature du sol** : Coteau de Saint Pierre de Soucy : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

**Cépages** : Jacquère (40%), Chardonnay (40%), Mondeuse blanche (20%)

---

**Taille** : Guyot et Cordon Royat

**Rendement moyen** : 40 hl/ha

**Méthode** : Biodynamique

**Vinification** : vendange entière

**Levures** : Indigènes

**Elevage** : 9 mois en cuve

**Filtration** : Légère

**Garde** : 5 ans

**Accords mets et vin** : Vin de plaisir à déguster en apéritif, avec du poisson ou du fromage (reblochon par exemple !)

**Description brève du produit :**

Le "petit blanc" d'un des plus grands domaines de Savoie (qualitativement bien sûr !), assemblage de cépages locaux menés et élevés au millimètre et de l'universel chardonnay. Une cuvée unique et déjà magnifique, qui permet d'imaginer jusqu'où peuvent nous emmener les grandes cuvées du même domaine ! Divin avec un Reblochon !