

# Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2021



Domaine  
des Ardoisières

Prix du produit :

**30,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Oumont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Vin des Albobroges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Argile

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Ardoisières "Argile" rouge 2021 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 92/100. *"Finesse, éclat et grande originalité, le tout dans un esprit profondément savoyard : les 2021 de Brice Oumont nous ravissent. Une réussite qui augure du meilleur pour l'avenir du domaine. Après un millésime 2020 discutable, Argile rouge rectifie admirablement e tir, distillant un fruit très fin, primesautier, suggestif, parfumé, ronce et menthe poivrée... délicieux !"*

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

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** :

**92/100 et coup de coeur RVF.** Argile est la "petite" cuvée de ce qui est peut-être le plus grand domaine de Savoie. Carafage indispensable (le vin est protégé contre l'oxydation par un léger CO2, afin d'éviter au maximum les sulfites).