

# Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2022



Domaine  
des Ardoisières

Prix du produit :

**46,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Vin des Albrogos

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schiste

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine des Ardoisières "Schiste" blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept.2024) : **91/100**. *Schiste montre aujourd'hui un décalage entre un nez juvénile et une bouche à la tension palpable. La finale caillouteuse tend se vin qui allie gras et fraîcheur.*

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 terrasse exposées Sud

**Nature du sol :** Mica schisteuses, sol limono-sabloneux, pauvre et peu profond

**Cépages :** Jacquère (40%), Roussane (30%), Malvoisie (20%), Mondeuse blanche (10%)

**Taille :** Gobelet sur échalat

**Rendement moyen :** 25 hl/ha

**Méthode :** Biodynamique

**Vinification :** 100% Barriques

**Levures :** Indigènes

**Elevage :** 12 mois en barriques

**Age des barriques :** 3 à 5 vins

**Filtration :** Légère

**Production :** 7000 bouteilles

**Accords mets et vin :** Vin de garde à déguster en apéritif, avec des crustacés, du poisson ou du fromage

**Description brève du produit :**

L'une des deux grandes cuvées d'un des meilleurs domaines de Savoie... Tout un programme, à condition de savoir patienter les quelques années d'enrichissement en bouteille !