

# Domaine des Ardoisières "Quartz" (altesse) blanc sec 2023 MAGNUM



Prix du produit :

**163,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIÈRES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Vin des Allobroges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quartz

RVF: 91/100

Cépage dominant: altesse

Alcool (%/vol.): 11,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2023 MAGNUM :**

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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

---

**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 :** Altesse (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 :**

La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard. A garder très, très longtemps en magnum !