



IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE

DOMAINE DES ARDOISIÈRES

FRANCE, SAVOIE-BUGEY, SAVOIE

Le Domaine des Ardoisières est créé en 1997 par des vignerons audacieux et passionnés dans le petit village de Cébins au fond d'une vallée proche d'Albertville. La vigne existe depuis toujours dans ce petit village de Savoie mais c'est sous l'impulsion du maire que les choses bougent à la fin des années 90. En effet, celui-ci décide de replanter des vignes autrefois à l'abandon et fait appel à un jeune œnologue de la région champenoise, Brice Omont. Sous son impulsion, le vignoble se développe en respect des principes de l'agriculture biodynamique avec un enherbement raisonné entre les vignes, des amendements à base de fumier d'ovins et un travail des sols en terrasses. Les pieds sont plantés à une densité de 8000 pieds par hectare avec des cépages typiques de Savoie. Les rendements sont limités au strict minimum : 20 hl/ha. Une autre particularité du domaine est d'avoir des vignes plantées à des pentes atteignant parfois 60%...il va sans dire que tout est fait à la main!

[Découvrez le vignoble des Ardoisières](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Sol: Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire

Encépagement: gamay 80%, persan 20%

Rendement: 40 hl/ha

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Grappe entière

Élevage: 9 mois en barrique (3 à 5 vins), légère filtration

MODE D'EMPLOI

Service: 16°C

Potentiel de garde: 5 ans

Notes de dégustation: Robe intense, rouge pourpre avec des reflets rubis. Le nez est croquant sur le fruit, le cassis et le poivre. En bouche, c'est une explosion de saveurs. Les tannins sont soyeux et veloutés. L'acidité est parfaitement maîtrisée et donne du relief et de la structure au vin. La finale est savoureuse, épicée, presque chocolatée, avec une pointe de menthol et de réglisse... Très belle persistance aromatique.

À table avec: Vin plaisir à déguster avec du fromage, de la charcuterie ou des viandes rouges.