

## Domaine des Ardoisières/ Michel Grisard

<b>Historique du domaine</b>	<p>Créé à partir de rien par Michel Grisard, vigneron du Domaine du Prieuré Saint Christophe, en 1997.</p> <p>En mai 1998 – 1<sup>ère</sup> plantation du cépage Altèsse au nom de Louis et Fernand Pointet et André Hybord.</p> <p>2005 Michel Grisard est rejoint par Brice Onort.</p>
<b>Région de production</b>	<p>Le domaine se trouve dans la région de Savoie à Fréterive.</p> <p>La ville de Fréterive se trouve entre Chambéry et Albertville.</p>
<b>Climat</b>	Tempéré montagnarde
<b>Sol</b>	Argile, schiste
<b>Superficie du domaine</b>	16 hectares (Rouge : 4, Blanc : 12)
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	60000
<b>Cuvées</b>	<p>Cépages rouges : Gamay noir à jus blanc (40%), Mondeuse noire (20%), Persan (40%)</p> <p>Cépages blancs :                  Altèsse (20%), Chardonnay (16%), Jacquère (32%), Mondeuse blanche (13%), Pinot gris (9%), Roussanne (10%)</p> <p>Vinification : En cuve ou en barriques selon les cuvées.</p> <p>Cuvées : Domaine des Ardoisières - Argile blanc, Domaine des Ardoisières - Quartz, Domaine des Ardoisières - Schiste, Domaine des Ardoisières - Argile rouge, Domaine des Ardoisières - Améthyste.</p>
<b>Haute cuvée</b>	<p>Domaine des Ardoisières - Argile blanc                  40% Jacquère, 40% Chardonnay, 20% Mondeuse Blanche</p> <p>Terroirs : Marnes schisteuses, sol argilo-calcaire, vignes en coteaux exposées Ouest</p> <p>Vinification : 1/3 barriques et 2/3 cuve, avec levures indigènes</p> <p>Elevage : 9 mois</p> <p><b>Argile</b> en blanc évoque au nez des notes gourmandes de fruits blancs (pêche), accompagnées d'une belle minéralité. L'attaque en bouche est vive et fraîche, avec des nuances d'amande.</p>
<b>Anecdote</b>	

