

Domaine Philippe Alliet Chinon "L'Huisserie" rouge 2008 (75 cl)



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2008

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Huisserie

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description brève du produit :

Bettane et Desseauve: "Elle est en 2008 d'une exceptionnelle onctuosité, étonnante dans la subtilité de sa texture. Réglisse et pivoine portent la finale." 18/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Philippe Alliet** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve : Au fil des millésimes, Philippe a trouvé la clé de cette huissière bien moins massive que par le passé. Elle est en 2008 d'une exceptionnelle onctuosité, étonnante dans la subtilité de sa texture. Réglisse et pivoine portent la finale. **Fourchette de dégustation**: 2010 à 2019

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, août 2010): *From vines planted in 2001 in a clay- and flint-rich site above the Coteau de Noire and proximate to Charles Joguet's Clos du Chene Vert, Alliet's 2008 Chinon L'Huisserie features tart blackberry and piquant toasted nuttiness in the juicy, exuberant manner that characterized his Vieilles Vignes of the vintage, but with more ripeness as well as more lift. Salted beef bouillon and dark, smoky notes of Latakia tobacco and peat segue into a firm carpet of finishing tannin. I would place this at table over the next 2-3 years in contexts where the tannin can serve some meat-tenderizing function or compliment bitter-edged vegetable dishes. Until that tannin showed up in the finish, this had me imagining a Barbera. It's puts on a fascinating show for young vines in a tough vintage.*