

Domaine Huvette Baux de Provence "Cornaline" rouge 2013



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2013
Appellation: Baux de Provence
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cornaline
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Coup de Coeur RVF avec 17/20 : "*Ce bouquet gracieux gorgé de soleil dessine le paysage des Alpilles...*". Cuvée sortie des caves du domaine lorsque Madame Huvette a validé qu'il était parfait à déguster, en avril 2019. Cette bouteille a encore de longues et belles années devant elle !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Huvette "Cornaline" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : Coup de coeur 17/20. *Dans cette Cornaline, le grenache (moitié de l'assemblage) épouse la syrah et le cabernet sauvignon. Celui-ci marque particulièrement le vin de ses notes mentholées, complétées de touches de garrigue et de pin. Ce bouquet gracieux gorgé de soleil dessine le paysage des Alpilles. A l'aération, une sève pulpeuse se développe et les notes de truffes embaument une bouche au relief caillouteux incroyable.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Des vins superbes, vivants et vibrants, quelle que soit la cuvée choisie. Très fin, vertical, gouleyant, le fruité épicé glisse avec grâce jusqu'à la finale, longue et délicate. encore un peu sur la réserve, il affiche distinction et une désarmante timidité. A carafer pour laisser exprimer son plein potentiel. Mais surtout à garder encore en cave pour le laisser cheminer tranquillement vers l'accomplissement. Fourchette d'apogée : 2019 -2030.*

Fiche technique

Cépages : 50% grenache, 30% syrah, 20% cabernet sauvignon

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : éraflage et infusion des baies

Elevage : œuf en béton

Un léger carafage et un service à 15-16° est recommandé