

# Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2016



Prix du produit :

**171,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR  
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE  
Millésime: 2016  
Appellation: IGP Alpilles  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Améthyste  
RVF: 17,5/20  
Bettane + Desseauve: 16.5/20  
Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 17,5/20. *Ce vin a rarement atteint une telle floralité aérienne. Les notes de fraises, de pivoine et d'une myriade d'épices animent cet assemblage de cinsault, complétés par du carignan et du grenache. La bouche se livre avec une grande douceur de texture et un raffinement de tanins rare en Provence. Une oeuvre d'art venue des Alpilles.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Des vins superbes, vivants et vibrants, quelle que soit la cuvée choisie. Un pur cinsault comme on n'en goûte que très rarement. ce cépage, souvent utilisé dans la production de vins rosés car frais et juteux par définition, sait pourtant donner des vins magnifiques pour peu qu'on le prenne au sérieux. Dans cette cuvée, la vigneronne l'a sublimé. Floral, élégant, très délicat, il va aussi bien en longueur qu'en profondeur. Un vin qui scintille de finesse. Fourchette d'apogée : 2019 -2028.*

---

**La Revue du Vin de France** ("leur dernière emplette", Karine Valentin, juillet 2019) : *Un joyau des Alpilles. Cette cuvée de Dominique Hauvette incarne toute la douceur qu'un grand rouge peut révéler. La part généreuse de cinsault cultivé en biodynamie au pied des Alpilles est l'un des secrets de cette subtilité profonde. Le reste de la magie opère en cave avec une vinification bienveillante du raisin et un élevage en partie dans des oeufs en béton où le vin s'ouvre délicatement. Je vais cacher ces 6 bouteilles pour les déboucher dans quelques années.*

### **Fiche technique**

**Cépages** : 80% cinsault, 10% grenache, 10% carignan

**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

### **Description brève du produit :**

**17,5/20 RVF** : *"Une oeuvre d'art venue des Alpilles"*. Nous ajoutons : cuvée rarissime doublée d'un grand millésime. Sortie des caves du domaine en avril 2019. Encore très jeune !