

# Domaine Hauvette "Petra" rosé 2016



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE

Millésime: 2016

Appellation: Baux de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Petra

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Petra" rosé 2016

**La Revue du Vin de France** (Alexis Goujard, juillet 2019) : A propos du 2017 (voir la fin du commentaire pour le 2016) : 17/20. *Peu de rosés affichent autant d'énergie et de concentration. Derrière des nuances fumées, une touche minérale et un fruit éclatant se dissimule une bouche droite, à la trame caillouteuse persistante. Ce rosé explorera d'autres univers avec la garde. Le 2016 dévoile une vitalité encore supérieure. production 4500 bouteilles par an. Il sublimera de classiques et savoureuses lasagnes.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : **17/20**. *Grâce à un pressurage lent et un élevage en oeuf béton, la douceur majestueuse du cinsault (70%) ou la griotte et les fleurs embaument le nez tout en nuances. L'énergie terrienne des Alpilles sculpte un rosé vineux d'un remarquable raffinement.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : **16,5/20**. *Fleurs, pêche de vigne, épices, il a du corps, du coeur et de la longueur, s'affranchissant du statut de simple rosé avec aisance et superbe. A apprécier dès à présent, il peut tout aussi bien se garder encore quelques années. Apogée de 2019 à 2024.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cépages : 70% cinsault, 15% grenache, 15% syrah

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : Pressurage lent

Elevage : Oeuf béton

**Description brève du produit :**

**17/20 RVF** : *"L'énergie terrienne des Alpilles sculpte un rosé vineux d'un remarquable raffinement"*. N'hésitez pas à garder quelques bouteilles en cave, il a la trempe de ceux qui s'améliorent en vieillissant.