

# Domaine Huvette Baux de Provence "Cornaline" rouge 2013 MAGNUM



Prix du produit :

**240,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Dominique HUVETTE

Millésime: 2013

Appellation: Baux de Provence

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cornaline

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

### Domaine Huvette "Cornaline" rouge 2013 MAGNUM

**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 carafes 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

### **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 Hauvette a validé qu'il était parfait à déguster, en avril 2019. Cette bouteille a encore de longues et belles années devant elle !