Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2018

Prix du produit :

267,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2018
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Améthyste
RVF: 95/100
Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

RVF : "*Un joyau des Alpilles"... "une douceur resplendissante"... "c'est à l'âge de 15 ans que ces vins ont le plus de choses à nous raconter".* Nous ajoutons : cuvée rarissime... Encore très jeune en 2021 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2018

Dominique Hauvette a été élue "vigneronne de l'année" en 2020 par la Revue du Vin de France.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 95/100. *Terminons en grâce avec Améthyste, où l'infusion de cinsault érotise une bouche d'une douceur resplendissante, à*

l'inimitable saveur de cerise.

La Revue du Vin de France ("leur dernière emplette", Karine Valentin, juillet 2019, à propos du millésime 2017, mais axé sur la cuvée plus que sur le millésime, donc pouvant selon nous s'appliquer au 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