

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2020



Prix du produit :

237,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE

Millésime: 2020

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

RVF: 94/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

94/100 RVF : "Améthyste est à la fois détendu et énergique; un vin touchant qui illustre à merveille la subtilité et le délié que peuvent nous offrir les rouges sudistes.". Nous ajoutons : cuvée rarissime... Encore très jeune en 2022 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2020

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 2023 (sept. 2022) : **94/100**. Améthyste est à la fois détendu et énergique; un vin touchant qui illustre à merveille la subtilité et le délié que peuvent

nous offrir les rouges sudistes.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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