

Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2012



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2012
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Dolia
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 (août 2016) : 17/20. *Ce Blanc, composé de clairette, roussanne et marsanne, sent bon les plantes, le caillou et l'ananas, rappelant certains Jurançon. Sa texture vineuse est poussée par de fins amers en finale. Un grand blanc apaisant qui est loin d'avoir dit son dernier mot.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Des vins superbes, vivants et vibrants, quelle que soit la cuvée choisie. Tous les ans il ajoute de la complexité. déjà très beau lors de nos dégustations pour le guide 2019, il commende à présent à atteindre un niveau enthousiasmant. Aux agrumes et pêche fraîche se sont ajoutés zeste d'orange sanguine confite, frujit sec, épices poivrées. Ample, frais, large et vertical à la fois, il conte des histoires, fait et défait les arômes comme des volutes de parfum. Absolument superbe. Fourchette d'apogée : 2019 -2029.*

Fiche technique

Cépages : 40% marsanne, 30% roussanne, 30% clairette

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : Pressés délicatement en grappes entières

Description brève du produit :

17/20 RVF : *"Un grand blanc apaisant qui est loin d'avoir dit son dernier mot"*. Sorti des caves du domaine en avril 2019, ce grand blanc de garde ne peut renier son origine sudiste... avec la fraîcheur et l'originalité en plus. Magnifique !