

Domaine Huvette "Améthyste" rouge 2017



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HUVETTE
Millésime: 2017
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Améthyste
RVF: 17,5/20
Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Huvette "Améthyste" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. D'un superbe éclat floral, avec des notes de baies rouges, fruits des bois, ce rouge avance tout en finesse en bouche, encore un peu contenu par la force du millésime solaire. L'énergie des vieux cinsaults fait effet et le rend rayonnant dès maintenant et pour les vingt prochaines années.

La Revue du Vin de France ("leur dernière emplette", Karine Valentin, juillet 2019) : *Un joyau des Alpilles. Cette cuvée de Dominique Huvette 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

Description brève du produit :

RVF : "*Un joyau des Alpilles*". Nous ajoutons : cuvée rarissime. Encore très jeune en 2020 !