

Domaine Hauvette "Jaspe" blanc sec 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2017
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Jaspe
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Jaspe" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Un blanc radieux, haut en couleur, joliment doré. Un bouquet magnifique de grande sagesse et sérénité. Une pureté cristalline distingue ce vin tenu par de magnifiques amers en finale. Quelle sérénité!*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Sur ce millésime, c'est une quasi 100% roussanne. Enrobé, épicé, il déploie comme un nuancier toute la complexité de ce cépage souvent mésestimé. Au classiques notes d'agrumes et de fruit blanc s'ajoutent laurier, verveine, tilleul, fleur de sureau et miel d'acacia. Très long en bouche, d'un toucher finement granulé, il combine aplomb et générosité en un chatoyant tableau aromatique. Fourchette d'apogée : 2019 -2029.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 100% roussanne

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : En oeuf béton

Description brève du produit :

17/20 RVF et **17,5/20** B+D : "*Très long en bouche, d'un toucher finement granulé, il combine aplomb et générosité en un chatoyant tableau aromatique*". Ce blanc d'une grande pureté ne peut renier son origine sudiste... avec la fraîcheur et l'originalité en plus. Magnifique ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.