

Domaine Hauvette "Jaspe" blanc sec 2018



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2018
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Jaspe
RVF: 94/100
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Jaspe" blanc sec 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) : 94/100. Pure roussanne équilibrée, élanée par de beaux amers minéraux.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée illustre parfaitement la recherche de Dominique Hauvette qui consiste à laisser s'exprimer le terroir et non le cépage.

Pour profiter pleinement de ce vin, il est conseillé d'être patient et d'attendre entre 1 et 3 ans.

Cépages : 100% roussanne

Terroir : Argilo-calcaire

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : En oeuf béton

Description brève du produit :

94/100 RVF. Ce blanc d'une grande pureté ne peut renier son origine sudiste... avec la fraîcheur et l'originalité en plus. Magnifique !