Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2013 MAGNUM

Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2013
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Dolia
RVF: 95/100
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

CommentaireS sur ce

Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2013 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (n°640, avril 2020) : 17,5/20. *Le 2013 est l'un des blancs les plus fins que Dominique Hauvette ait jamais vinifiés. Après une aération douce, il s'offre tout en nuances avec ses notes de fenouil, de pierre chaude, sa fraîcheur à l'élégante amertume dans une finale au gras envoûtant.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Le Dolia 2013, composé de roussanne, marsanne et clairette, vinifiée un an en béton, rappellent les notes exotique d'un jurançon, magnifiquement équilibré, raffiné et élancé par de beaux amers.*

Fiche technique

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

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : Pressés délicatement en grappes entières

Description brève du produit :

95/100 RVF. Ce grand blanc de garde ne peut renier son origine sudiste... avec la fraîcheur et l'originalité en plus. Magnifique !