

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2019



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE

Millésime: 2019

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Améthyste

RVF: 95/100

Cépage dominant: cinsault



Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2019

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 2022 (sept. 2021) : **95/100**. *Radioux assemblage de référence provençal élevé en oeuf béton ou le cinsault se marie avec le grenache et le carignan. C'est une merveille florale ou les roses anciennes se marient à la fraise écrasée. Laissons les tanins s'affiner tranquillement. Quel superbe vin gracieux, vibrant de vitalité.*

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 :

95/100 RVF : "*Quel superbe vin gracieux, vibrant de vitalité.*". Nous ajoutons : cuvée rarissime...
Encore très jeune en 2021 !