

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2020



Prix du produit :

237,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE
Millésime: 2020
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Améthyste
RVF: 94/100
Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Améthyste" rouge 2020

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 2023 (sept. 2022) : **94/100**. *Améthyste est à la fois détendu et énergique; un vin touchant qui illustre à merveille la subtilité et le délié que peuvent nous offrir les rouges sudistes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 :

94/100 RVF : *"Améthyste est à la fois détendu et énergique; un vin touchant qui illustre à merveille la subtilité et le délié que peuvent nous offrir les rouges sudistes."* Nous ajoutons : cuvée rarissime... Encore très jeune en 2022 !