

Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2016



Prix du produit :

342,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Dominique HAUVETTE

Millésime: 2016

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Dolia

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HAUVETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Hauvette "Dolia" blanc sec 2016

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 95/100. "La puissance évocatrice du lieu s'impose dans cet assemblage roussanne, marsanne, clairette et clairette rose imprégné de parfums complexes mêlant fruits, fleurs et épices. Au toucher de bouche on ressent l'extrême tension du vin, sa sapidité peu courante. Le millésime est à point, mais n'a pas dit son dernier mot"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : Coup de ? et 95/100. Après quelques années de cave, Dolia 2016 nous livre un équilibre majestueux, entre nuances florales, intensité de saveurs en bouche et finale caillouteuse salivante; un blanc provençal de grande identité.

Fiche technique

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

Viticulture : biodynamie depuis 2003

Vinification : Pressés délicatement en grappes entières

Description brève du produit :

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