

Domaine Hauvette - Duo Améthyste 2017 et 2018 - Carton de 2 Bouteilles



Nous vous proposons ce duo exceptionnel de la cuvée phare et la plus rare signée Dominique Hauvette, Améthyste, dans 2 millésimes fort réussis : 2017 et 2018. Cette cuvée est un assemblage singulier dans lequel le cinsault domine largement, à hauteur de 80% environ de l'assemblage, complété avec un peu de grenache et de carignan.

En Provence, le cinsault est traditionnellement cantonné à quelques rouges légers et surtout à l'élaboration de rosé. Dominique a pourtant eu l'idée d'aller chercher ici la quintessence d'expression de ce cépage qu'elle affectionne, et qui resplendit, sur ces coteaux au pied des Alpilles, d'un éclat rayonnant et d'une énergie particulière.

Il confère à cette cuvée une délicatesse d'expression et une subtilité hors du commun : avec des tanins d'une douceur soyeuse irrésistible, le vin nous donne une belle leçon d'équilibre. Après un éraflage et une infusion très douce des baies, l'élevage s'effectue dans des œufs en béton afin de rester au plus près de la pureté aromatique des jus : le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

L'aromatique douce et poétique du vin balance entre les baies rouges autour de la fraise des bois et de la framboise, des nuances florales délicates évoquant rose séchée, œillet rouge et jasmin, mais aussi d'élégantes notes épicées de poivres rares, toniques (comme le Timut) et de bois de santal. En bouche, la matière se révèle incroyablement soyeuse et raffinée évoquant tout autant les herbes du maquis que les fruits rouges et les cendres tièdes. Un vin qui traversera le temps avec beaucoup de classe. Une garde de 15 ans ne lui fait pas peur !

Ce duo se compose de :

- 1 bouteille Améthyste 2017 - (RVF : 95/100)
- 1 bouteille Améthyste 2018

Quantité limitée à 1 Duo Améthyste par Client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Hauvette - Duo Améthyste 2017 et 2018 - Carton de 2 Bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques