

Domaine Hauvette / Dominique Hauvette

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1988 : Achat de 2,5 hectares de vignes dans la région des Baux de Provence par Dominique Hauvette • 2003 : Certification en Biodynamie
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Région des Alpilles • Bouche du Rhône (13) • Saint-Rémy-de-Provence • Sud d'Avignon
Climat	Méditerranéen avec le Mistral qui assainit les raisins
Sol	Argilo-calcaire
Superficie du domaine	17 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	40 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Pétra • AOP Baux de Provence Rosé • 70% Cinsault, 15% Syrah et 15% Grenache • Dolia • IGP des Alpilles Blanc • 1/3 Marsanne, 1/3 Rousanne et 1/3 Clairette • élevage 1 an sur lie en cuve béton ovoïde
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Améthyste • 70% Cinsault, 20% Carignan , 10% Grenache • IGP des Alpilles • fermentation en cuve béton ovoïde de 600 litres • vin pouvant être gardé au moins 20 ans
Anecdote	<p>Mme Hauvette habite au milieu de ses vignes</p> <p>Elle a fait construire son chai avec des pierres du pont du Gard, situé sur la voie romaine qui menait d'Arles à Rome</p> <p>Elle est une autodidacte du vin, conseillée par Eloi Durrbach de Trévallon et Laurent Vaillé de la Grange des Pères</p>

