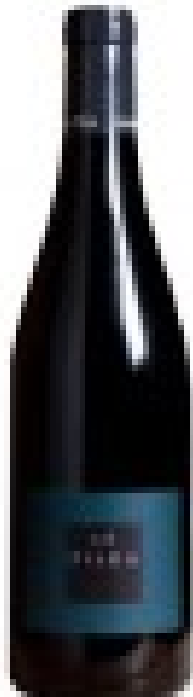


# Domaine Olivier Pithon "Le Pilou" rouge 2014



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Pilou

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Le Pilou rouge 2014 d'Olivier Pithon :**

**Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année** (juin 2015) : 18,5/20; *Jus précis et tendu, digeste, parfaite association de maturité et de fraîcheur. L'élevage lui apportera le volume.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2020-2025.

**Fiche technique rédigée par le domaine :** Cuvée composée exclusivement du cépage roi chez nous, le Carignan. Ces vieux ceps, de 100 ans sur un plateau calcaire, sont bichonnés avec amour pour en extraire les plus beaux raisins : du cousu mains !

Nous voulons par cette sélection montrer l'expression d'un cépage qui, bien que noble, est entrain de sortir des décrets d'appellation.

Un élevage de 18 mois en demi muids nous permet de garder le velouté, la fraîcheur et la finesse de ce vin.

---

**Terroir** : Terroir argilo-calcaire

**Cépages** : 100% Carignan (vignes centenaires)

**Vendanges** : à la main

**Vinification** : traditionnelle

**Elevage** : en foudre pendant 18 mois

**Rendement** : 28 hl/ha, 25 000 bouteilles

**Surface** : 75 ares

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Description brève du produit :**

Une cuvée parcellaire de très haut niveau signée Pithon. 18,5/20 RVF.