Domaine Olivier Pithon "Laïs" rouge 2017

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2017
Appellation: Côtes du Roussillon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Laïs rouge
RVF: 15/20
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Olivier Pithon "Lais" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Les rouges 2017 sont typés par le grenache; peu colorés libres, parfumés, ils en offrent une interprétation aérienne, poussée par une acidité volatile bien perceptible.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14/20. *Cerise, groseille, notes florales, un peu de cuir. Gouleyant, juteux, frais, avec sa mâche tannique fine, ce vin souple est un beau vin de copains, à partager autour de plats simples ou de planches de charcuteries.* Fourchette d'apogée : 2019-2014.

Fiches techniques rédigées par le domaine :

Ce vin symbolise le coeur de la gamme du domaine. Grâce à une qualité montante dans les vignes et le désir de faire évoluer nos vins, cette nouvelle cuvée a vu le jour. Nous souhaitons par ce vin obtenir un combiné de fruit et de richesse que nous apportaient séparément nos deux précédentes cuvées.

L'assemblage est bien local, il montre à la fois la diversité de nos cépages et celle de notre terroir: Carignan, Grenache Noir et Mourvèdre sur des sols de schistes, d'argilo calcaire et de marnes.

Les vins sont vinifiés par terroir, c'est pour nous, la meilleure manière de les laisser s'exprimer. Puis ils sont assemblés en cuve en béton. Le matériau d'élevage est primordial, et son choix va dépendre des notes que nous souhaitons retrouvées dans le vin. Ainsi, le béton nous apporte une grande fraîcheur et des notes séveuses que nous aimons tant.

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Terroir : argilo-calcaire, Schistes, Marnes

Cépages : Grenache noir, Carignan, Mourvèdre

Vendanges : à la main

Vinification : traditionnelle et par terroir

Elevage : en cuve béton

Dégustation : Grande fraîcheur & notes séveuses

Rendement : 30 hl/ha, 15 000 bouteilles

Surface : 4,5 ha

Description brève du produit :

Nommée d'après le nom de la vache du vigneron, c'est la principale cuvée du DOP (Domaine Olivier Pithon !). Accessible jeune, elle permet de goûter à la magie du domaine et d'attendre l'épanouissement des grandes cuvées parcellaires.