Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2016 MAGNUM

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2016
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La D18
RVF: 18/20
Cépage dominant: grenache gris

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon D18 blanc 2016 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 18/20. *La densité frappe dès l'aspect visuel. Derrière une réduction grillée, cette immense matière s'impose avec un aplomb qui n'exclut pas la gourmandise. La fraîcheur vient de l'amertume : comme sucer une tige de fenouil sauvage*.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quand on a déjà emprunté cette route entre Calce et le Col de la Dona, on se dit que cela valait

bien un nom de cuvée. Surtout celle-là, uniquement basée sur une sélection des plus beaux versants de Grenaches Blancs et Gris.

Ces cépages nous avaient apporté une telle satisfaction en 2001, que l'envie nous est venue d'en explorer toute leur richesse et leur complexité pour en faire un grand vin blanc.

Vinifier et élever ce vin en cuve de bois pendant douze à seize mois, nous paraît être un minimum pour accompagner la densité de ces beaux raisins.

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : Terroir de Schistes

Cépages : 50% Grenache Gris et 50% Grenache Blanc

Vendanges : à la main, sélection parcellaire

Vinification : par pressurage direct

Elevage : en Cuve bois pendant 12 à 16 mois

Rendement : 11hl/ha, 3000 bouteilles

Surface : 2 ha

Description brève du produit :

La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. 18/20 RVF.