Domaine Olivier Pithon "Le Pilou" rouge 2012 MAGNUM

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2012
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Pilou
RVF: 17/20
Wine Advocate (Parker): 91-92/100
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur cet IGP Côtes Catalanes "Le Pilou" rouge 2012 MAGNUM d'Olivier Pithon :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 (août 2015) : 17/20. *Bien mûr, encore immature, Le Pilou 2012 va loin dans sa vigueur de sève*.

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, janvier 2014) : 91-92/100. *From centenarian Carignan on Marne chalk-clay soil just south of Calce, the Pithon 2012 Le Pilou – tasted from cask – exhibits an almost spine-tingling sense of energy, cut, and brightness to its matrix of tart-edged fresh blackberry and elderberry laced with lemon rind and black pepper. The many wine growers across the globe who allege that high active lime in soils enhances a sense of energy delight in pointing to cases like this. Pithon says here is an example of a wine to which*

he'd like to apply vendange entier, but lacks the space for the requisite broad fermentation vessels. I'd plan to follow this through 2025. ***Drink date 2014-2025.***

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.

Production : 2666 bouteilles

Rendement : 11hl/ha

Surface : 2 ha

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire de très haut niveau signée Pithon. 17/20 RVF.