# Domaine Olivier Pithon "Le Colt d'en Olby" rouge 2017 JEROBOAM

**Prix du produit :**

200,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2017
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Clot
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Cépage dominant: grenache

**Description du produit :**

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

Il s'appelle "Colt" cette année, car il ne pouvait plus légalement s'appeler "Clot" pour des raisons de règlementation administrative. Vive la France !

**Domaine Olivier Pithon Le Colt d'en Olby rouge 2017 JEROBOAM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Aérien et libre, il livre une belle intensité du fruit.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20.*Frais, léger et tendu, ce 100% grenache noir est encore timide et mérite un passage en carafe. Un beau jus juste et sincère, un peu rustique, offrant une palette aromatique tout autour de fruit mûr, d'épices, de garrigue et de légères note de cuir..* Fourchette d'apogée 2020-2024. Accords mets vins : faisan, cuisine

italienne, cuisine espagnole, civet de lièvre, chevreuil.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Imaginez, Le Canigou sur votre épaule droite, les Corbières au bout de votre main gauche et la mer devant ! A 250 mètres d'altitude en forme de chute de rein, vous êtes dans le Clot d'en Olby ou le Clos de l'Oubli. Sélection parcellaire de grenache noir sur un merveilleux terroir de schiste.

**Terroir :** Terroir de schiste

**Cépage :** 100% grenache noir

**Vendanges :** Vendanges manuelles

**Vinification :** Sélection parcellaire - Vinification traditionnelle

**Elevage :** Elevage en foudre pendant 18 mois

**Rendement :** 11hl/ha, 800 bouteilles

**Surface :** 2 ha

**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 sélection parcellaire de très haut niveau, toute en complexité et en suavité.