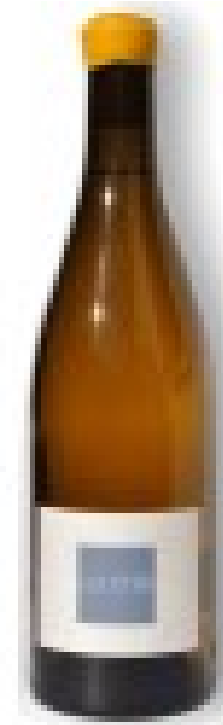


# Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2018



Prix du produit :

**282,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La D18

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

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 2018 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Offre plus de relief, des notes anisées et du mordant.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, sept. 2021) : 92/100. *Made of unspecified proportions of Grenache Blanc and Grenache Gris, the 2018 IGP Côtes Catalanes La D18 spent 16 months in a wooden vat prior to bottling. Perhaps it is the power of suggestion, but I thought I detected hints of cinnamon and clove on the nose, although the main impressions are of pear, melon and citrus. It's a medium to full-bodied wine, concentrated and generous on the palate, with lingering spice and fruit notes on the long, silky-textured finish. One of the top whites in this tasting, it's an eye-opener for what's possible in Roussillon. **Drink date : 2021-2026.***

---

**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 :**

**92/100 RVF.** La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. Un incontournable qui se garde au moins 5 ans.