

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2020



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2020

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: 94/100

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 94/100. *La D18 2020 est plus en retenue avec ses arômes délicats d'agrumes et fumés, mais la bouche est profonde. Un vin droit et complexe qui ira loin*

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 14 à 16 mois

Rendement : 11hl/ha, 3000 bouteilles

Surface : 2 ha

Description brève du produit :

94/100 RVF. La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. Un incontournable qui se garde au moins 5 ans.