

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2022

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: 95/100

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 sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 95/100 RVF.** *On progresse encore avec la D18, vin vertical, tendu, droit dans ses bottes, incisif et imprimant, taillé pour la garde avec son empreinte salivante et son allonge.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quand on a déjà emprunté cette route départementale 18 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 Maccabeu et de Grenache Blanc 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 : 85% Grenache Gris et Blanc, 15% Macabeu

Vendanges : à la main, sélection parcellaire

Vinification : par pressurage direct, débourbage à 6°C

Elevage : en cuve bois pendant 14 à 16 mois

Rendement : 20hl/ha

Surface : 2 ha

Description brève du produit :

La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) avec une touche de macabeu (15%) signée Olivier Pithon. Un incontournable qui se garde au moins 5 ans. **Coup de coeur et 95/100 RVF.**