

Domaine Olivier Pithon "Lais" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

36,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lais rouge

RVF: 16/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Domaine Olivier Pithon "Lais" 2015 MAGNUM

Commentaires sur ce vin :

Cuide RVF des Meilleurs vins de France 2018 : 16/20. *Avec l'adoption de la vendange entière, le style des rouges s'est considérablement affiné.*

Fiches techniques rédigées par le domaine :

Ce vin symbolise le coeur de la gamme du domaine. Grâce à une qualité montante dans les vignes et le désir de faire évoluer nos vins, cette nouvelle cuvée a vu le jour. Nous souhaitons par

ce vin obtenir un combiné de fruit et de richesse que nous apportaient séparément nos deux précédentes cuvées.

L'assemblage est bien local, il montre à la fois la diversité de nos cépages et celle de notre terroir: Carignan, Grenache Noir et Mourvèdre sur des sols de schistes, d'argilo calcaire et de marnes.

Les vins sont vinifiés par terroir, c'est pour nous, la meilleure manière de les laisser s'exprimer. Puis ils sont assemblés en cuve en béton. Le matériau d'élevage est primordial, et son choix va dépendre des notes que nous souhaitons retrouvées dans le vin. Ainsi, le béton nous apporte une grande fraîcheur et des notes séveuses que nous aimons tant.

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Terroir : argilo-calcaire, Schistes, Marnes

Cépages : Grenache noir, Carignan, Mourvèdre

Vendanges : à la main

Vinification : traditionnelle et par terroir

Elevage : en cuve béton

Dégustation : Grande fraîcheur & notes séveuses

Rendement : 30 hl/ha, 15 000 bouteilles

Surface : 4,5 ha

Description brève du produit :

Nommée d'après le nom de la vache du vigneron, c'est la principale cuvée du DOP (Domaine Olivier Pithon !). Accessible jeune, elle permet d'attendre l'épanouissement des grandes cuvées parcellaires. 16/20 RVF.