Domaine Olivier Pithon "Le Colt d'en Olby" rouge 2018

Prix du produit :

46,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2018
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Clot
RVF: 94/100
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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : 94/100. *Il se révèle d'une finesse absolue, joyeuse interprétation de grenache sur schiste qui ne manque pas de matière.*

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.