

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2014



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2014

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: 17/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE OLIVIER PITHON

Commentaires sur cette cuvée D18 signée Olivier Pithon :

Coup de coeur RVF des Meilleurs vins de France 2017 : 17/20. *Olivier Pithon a manifestement un don particulier pour les blancs, grenache gris et maccabeu qui, entre ses mains, sont magnifiés. Encore réservé, D18 affiche une étoffe supérieure, laissant en bouche un long sillage salin de graines de fenouil écrasées et de rocaille. Tout le caractère, la densité et le tranchant du grenache gris sont là.*

La Revue du Vin de France (P. Citerne, oct. 2016) : *Cet assemblage de grenaches blancs (40% et gris (60%) possède outre sa ligne directrice puissante une réelle capacité à s'exprimer dans le temps. Les différences entre millésimes sont sensibles. 2014 est une version tendue, réservée, svelte, au long sillage de roche et de fenouil pilé.*

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.

Production : 2666 bouteilles

Rendement : 11hl/ha

Surface : 2 ha

Description brève du produit :

17/20 RVF. La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. "*Un des plus grands blancs du sud*" (Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016)