

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2015



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2015

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: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

16/20 RVF. La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon, dans le grand millésime 2015.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon D18 blanc 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *Qu'Olivier Pithon possède un don particulier pour les blancs est désormais chose connue. Les 2015 illustrent magnifiquement son talent, avec un Maccabeu d'anthologie et une D18 très richement constituée, qu'il faut attendre. Ils réunissent le meilleur des deux mondes : sveltesse, nuance, tension septentrionales ; et la générosité, le moelleux, les hanches pleines que doivent avoir les vins du Sud.*

La Revue du Vin de France n°613 Juillet/Aout 2017 : *"En finalement peu de temps, le Ligérien Olivier Pithon a grandement contribué à la reconnaissance du Roussillon comme une terre de blanc majeure. La D18, basé sur les grenaches, est un grand vin de relief et d'attente ; une récente verticale nous en a brillamment fourni la preuve."*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20. *La cuvée D18 affiche une grande ambition, parfaitement justifiée. Fourchette d'apogée : 2018-2021*

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 12 à 16 mois

Rendement : 11hl/ha, 3000 bouteilles

Surface : 2 ha
