

# Domaine Olivier Pithon "Le Colt d'en Olby" rouge 2015



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON  
Vigneron(ne): Olivier PITHON  
Millésime: 2015  
Appellation: IGP Côtes Catalanes  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Le Clot  
RVF: 16,5/20  
Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Une sélection parcellaire de très haut niveau, toute en complexité et en suavité. Déjà superbe, un peu jeune en 2015 car très concentré : grand potentiel de garde !

**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 réglementation administrative. Vive la France !

**Domaine Olivier Pithon Le Colt d'en Olby rouge 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Le grenache noir sur*

*schiste du dévelope en 2015 un magnifique profil balsamique et terpénique, suggestion saisissante de la flore locale.*

**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 !