

# Domaine Olivier Pithon "Laïs" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**108,00 €**

**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: Laïs rouge  
RVF: 16/20  
Cépage dominant: grenache

## 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.

## 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 cœur 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