

Domaine Olivier Pithon "Le Colt d'en Olby" rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

200,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clot

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Une sélection parcellaire de très haut niveau, toute en complexité et en suavité.

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 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Aérien et libre, il livre une belle intensité du fruit.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Frais, léger et tendu, ce 100% grenache noir est encore timide et mérite un passage en carafe. Un beau jus juste et sincère, un peu rustique, offrant une palette aromatique tout autour de fruit mûr, d'épices, de garrigue et de légères note de cuir..* Fourchette d'apogée 2020-2024. Accords mets vins : faisan, cuisine italienne, cuisine espagnole, civet de lièvre, chevreuil.

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 !