

Domaine Olivier Pithon "Laïs" blanc sec 2021



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs Blanc

RVF: 93/100

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un vin du sud (carignan gris et blanc, maccabeu) bien vif dès l'attaque, très complet, qui évoluera vers la minéralité avec le temps.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Olivier Pithon Laïs blanc 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2021) : **93/100**. *En blanc Laïs 2021 est un vin vertical, sur les agrumes, la pierre à fusil et tenu par une très belle tension; un vin énergique et ciselé, très réussi.*

Fiche du vin rédigée par le domaine :

Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache. Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise,

en pays catalan. Ça résume pas mal le vin. Toute la fraîcheur et la vivacité septentrionale mariées à la richesse méditerranéenne.

Maccabeu, Grenache Blanc et Gris sur coteaux schisteux, avec des expositions variées, constituent cet assemblage. La fermentation puis l'élevage se déroulent en barriques neuves, de un ou deux vins, pendant huit à dix mois. Une partie est même faite en demi-muids de 600 litres. Toujours dans cet esprit de respect du raisin, le bois sait se faire discret pour laisser parler des notes florales très fraîches. On peut donc boire ce vin dans sa prime jeunesse, sur la vivacité des arômes et de la bouche, ou l'attendre pour se laisser surprendre par une évolution très minérale.

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : de Schistes

Cépages : Grenache Gris, Blanc et Macabeu

Vendanges : à la main

Vinification : traditionnelle

Elevage : en foudre pendant 18 mois

Rendement : 18 hl/ha

Surface : 6 ha