

Cuvée Laïs



Komisch, einen Wein nach Kuh zu benennen.

Aber gar nicht so verdreht, wenn man Laïs kennt, eine Jersiaise, wie man sie in Katalonien nennt. Das bringt den Wein ganz gut auf den Punkt. All die nördliche Frische und Lebendigkeit gepaart mit mediterraner Fülle.

Maccabeu, Grenache blanc und gris auf Schieferböden, mit unterschiedlichen Zusammensetzungen. ergeben diese Cuvée

Produktion : 8 400 Flaschen

Ertrag : 15hl/ha

Fläche : 4,5 ha

Assemblage de 50% Grenache et 50% Maccabeu issus de vieilles vignes cultivées dans le respect de l'environnement sur des terroirs de schistes Vendange manuelle à partir du 20 août. Cuvée élevée 8 mois en fûts de 300 litres. Fraîcheur, finesse et minéralité. Retrouvez Laïs sur www.domaineolivierpithon.com



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par QUALITE FRANCE S.A.S.
Le Guillaumet - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX



Laïs

Gärung und Ausbau während acht bis zehn Monaten finden in neuen Eichenfässern (Zweit- oder Drittbelegung) statt. Ein Teil wird sogar im demi-muids mit 600 l gemacht. Die Trauben stehen stets im Vordergrund und so ist das Holz ganz dezent, um den blumigen, sehr frischen Aromen den Vortritt zu lassen. Man kann diesen Wein ganz jung trinken, wenn er frische Aromen hat und lebendig am Gaumen ist, oder abwarten, bis er mit mineralischen Noten überrascht.

Domaine Olivier Pithon

VIGNERON EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

19 route d'Estagel

66600 Calce

Tel/Fax: (0033)4 68 38 50 21

pithon.olivier@wanadoo.fr