

Cuvée Laïs



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.

Production : 8 400 bouteilles

Rendements : 15hl/ha

Surface : 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 QUALITÉ FRANCE S.A.S.
Le Guillaumet - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX



Laïs

La fermentation puis l'élevage se déroulent en barriques 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.

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