

# 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.

Macabeu, Grenache Blanc et Gris sur coteaux schisteux, avec des expositions variées, constituent cet assemblage.

**Production : 7 600 bouteilles**  
**Rendements : 12hl/ha**  
**Surface : 4,5 ha**



*Laïs*

La fermentation puis l'élevage se déroulent en barriques de deux vins ou plus, pendant huit à dix mois. Une partie est même faite en foudre. 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](mailto:pithon.olivier@wanadoo.fr)