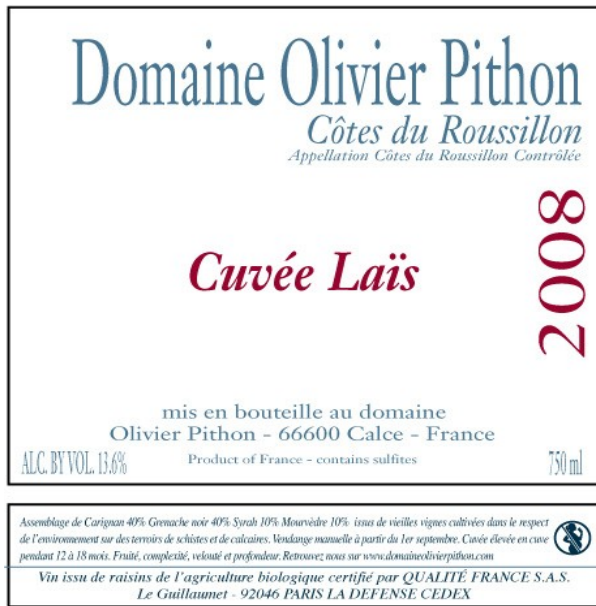


# Cuvée Laïs



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.

Une macération de trois à quatre semaines, puis un élevage en foudre de 14 à 18 mois selon les millésimes, permettent de relever toute la richesse, la complexité de ces raisins concentrés. Mais la concentration n'est pas notre seule préoccupation. Il faut savoir capter le volume et la fraîcheur, pour atteindre l'équilibre qui nous satisfait.

**Production : 15 000 bouteilles**  
**Rendement : 25hl/ha**  
**Surface : 4,5 ha**



## 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