

Cuvée Laïs



Komisch, einen Wein nach einer 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.



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.

Produktion : 10 000 Flaschen

Ertrag : 15 hl/ha

Fläche : 4,5 ha

Domaine Olivier Pithon

BIOWINZER

19 route d'Estagel

66600 Calce

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

pithon.olivier@wanadoo.fr / www.domaineolivierpithon.com