

357- Domaine Olivier Pithon

Vin de France 2018

Culture

En conversion
biologique

Cépages

33% Grenache
Noir, 33%
Mourvèdre, 33%
Syrah

Service

17°

Alcool

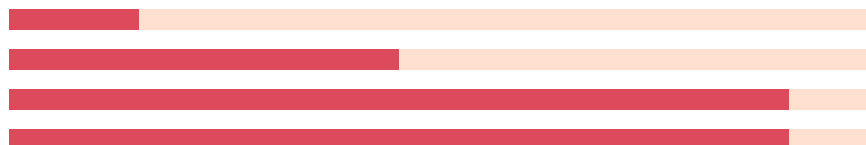
14%



Une expérience par Olivier Pithon, entièrement validée.

Rondouillard

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



Épicé

Puissant

Fruité

Service

L'accord parfait

Gigot d'agneau à la broche, marinade provençale.

Le contre-pied facile

Pimientos del padron

Apogée Garde

2022 2023

Dégustation



Oeil

Olivier Pithon nous propose un vin avec une robe rubis, jolie et très limpide.



Nez

Sur cette cuvée, c'est le Grenache qui parle et qui explose dès le départ ! Le nez gourmand appelle à la dégustation. Évidemment, en bouche, ça roule tout seul.



Bouche

Les tanins sont présents, mais très agréables ! On a une belle continuité entre la robe, le nez et la bouche. Un vin vraiment bien fait.

Domaine Olivier Pithon

Olivier Pithon, vigneron issu lui-même d'une famille de vignerons, achète en 2001 ce domaine pour redonner vie aux cépages de la propriété. Sous l'impulsion de Jacques Mell (conseiller en biodynamie) depuis 2010, Olivier applique ces pratiques avec rigueur. Un moyen pour lui d'exprimer encore mieux ses terroirs et le potentiel qualitatif de son vignoble. Le Domaine se trouve à 300 m d'altitude, un lieu unique entre la Méditerranée, les Pyrénées et les Corbières. Le

Domaine est aussi la maison de Laïs, la vache d'Olivier, d'une jument et de quelques moutons. Pour Olivier, l'agriculture se conçoit ainsi dans sa globalité.

Pays

France

Région

Languedoc-Roussillon

Appellation

Vin de France

**357- Domaine Olivier Pithon**

Vin de France 2018

Les alibis d'ouverture

- J'ai trouvé l'amour
- L'envie de sortir des sentiers battus
- On prolonge les vacances

L'avis de l'expert

Vineaste

Une expérience par Olivier Pithon, grand nom du Languedoc! La toute nouvelle cuvée du domaine Pithon se compose de raisins issus de jeunes vignes sur une mosaïque de terroirs. Un vrai vin de copain plein de gourmandise et de fraîcheur. À découvrir bien accompagné... Sur cette cuvée, c'est le Grenache qui parle et qui explose dès le départ ! En bouche, ça roule tout seul. Les tanins sont présents, mais très agréables ! On a une belle continuité entre la robe, le nez et la bouche. Un vin vraiment bien fait. Une cuvée pour toutes les occasions et surtout le meilleur ami de la convivialité.



Nicolas C.

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

