



Chemin de Montner • 66600 CALCE • 04 30 44 85 71 • olivierpithon@live.fr • olivierpithon.com



La D18

Quand on a déjà emprunté cette route entre Calce et le Col de la Dona, on se dit que cela valait bien un nom de cuvée. Surtout celle-là, uniquement basée sur une sélection des plus beaux versants de Grenaches Gris et Blancs. Ces cépages nous avaient apporté une telle satisfaction en 2001, que l'envie nous est venue d'en explorer toute leur richesse et leur complexité pour en faire un grand vin blanc.

IGP Côtes Catalanes

Terroir de Schistes

50% Grenache Gris et 50% Grenache Blanc

Sélection parcellaire

Vinification par pressurage direct

Débourbage à 6°C

Elevage en Cuve bois pendant 12 à 16 mois

Rendement : 11hl/ha, 3000 bouteilles

Surface : 2 ha



Crête calcaire de la D18



Vue du Canigou de la D18

