

Domaine Olivier Pithon "Maccabeu" blanc sec 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

200,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Maccabeu

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: macabeu

Description brève du produit :

Grand vin blanc de garde. 2017 est très réussi, à la fois dense et frais. Impressionnant ! 17/20
RVF : *"s'affirme comme le grand blanc du millésime chez Pithon"*.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Olivier Pithon Maccabeu blanc 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *S'affirme comme le grand*

blanc du millésime chez Olivier Pithon, combinant richesse, ductilité du cépage, fraîcheur et rémanence.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Frais, droit, légèrement mentholé, ce 100% macabeu est encore sur sa réserve. Doté d'une superbe structure et de texture, il affiche un profil sincère et juste. Un passage en carafe s'impose pour le sortir de sa réserve.* Fourchette d'apogée : 2020-2029.

Accords mets et vins : pâtes et risottos au poisson ou au fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poisson de rivière, poisson crus, sushis.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Issu d'une sélection parcellaire sur schistes, le macabeu naît en 2011, en mini production, pour faire son entrée officielle dans la gamme sur le millésime 2012.

Élevé en barrique, il révèle la fraîcheur et la minéralité du terroir.

Terroir : schistes

Cépage : 100% Maccabeu

Elevage : en barrique

Vendanges : manuelles

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !