

Olivier Pithon IGP Côtes Catalanes "Mon P'tit Pithon" rouge 2024



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2024

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

91/100 RVF. Ce vin gourmand est doté d'une belle fraîcheur, la marque de fabrique de la maison. A boire entre copains, au soleil... en toute simplicité et pourquoi pas en regardant "La Vie de Brian" :-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Olivier Pithon IGP Côtes Catalanes "Mon P'tit Pithon" rouge 2024 :

La Revue du Vin de France (K. Valentin, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épatants à

moins de 15 €" : **91/100**. L'On s'incline devant la richesse rebondie et pulpeuse de ce rouge simple au jus franc, aux tanins souples mais construits, à la finesse aromatique évoquant la garrigue, le laurier, les cystes, la mûre et le poivre. Un parangon de rouge sudiste, révélateur du charme méditerranéen.

La Revue du Vin de France (K. Valentin, nov. 2025, Roussillon : l'infinie noblesse des blancs catalans) : *Olivier Pithon est arrivé il y a plus de vingt ans à Calce. Dès le départ, le vigneron angevin, frère de Jo Pithon, a su maîtriser les acidités des raisins du Midi, bien différents des légers chenins de Loire, et sa production, mi-rouge, mi-blanc, séduit. Aujourd'hui, il produit encore des cuvées parmi les plus désirables du coin, avec une sensibilité particulière sur les blancs. Fervent défenseur de l'expression des terroirs à travers les grenache gris et macabeu, il plante aussi clairettes blanche et rose, bourboulenc et albarino... Tous les moyens sont bons pour trouver de la fraîcheur, à commencer par la capacité des raisins à résister au manque d'eau. Olivier Pithon mise sur le potentiel de vieillissement des blancs, on se régale donc de vins qui a minima ont pris deux ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin gourmand est doté d'une belle fraîcheur, la marque de fabrique de la maison. A boire entre copains, au soleil... en toute simplicité. Grenache noir, Syrah et mourvèdre pour le Rouge tout en reflétant une large mosaïque de terroirs.

Vendanges à la main, Vinification Traditionnelle, Mozaïque de terroirs, Elevage en béton (rouge).