

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

La Revue du Vin de France (K. Valentin, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épataints à moins de 15 €" : **91/100**. *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).