

# Olivier Pithon IGP Côtes Catalanes "Mon P'tit Pithon" blanc sec 2024



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2024

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mon P'tit Pithon

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

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 "Sacré Graal" :-)

**Description du produit :**

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

Olivier Pithon IGP Côtes Catalanes "Mon Petit Pithon" blanc sec 2024

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Du même esprit que le rouge, c'est un vin gourmand doté d'une belle fraîcheur, la marque de fabrique de la maison. A boire entre copains, au soleil... en toute simplicité.

---

Assemblage de Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu.

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

**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.*