

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



357



ROUSSILLON

OLIVIER PITHON

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :
Schistes et argilo-calcaire (Marne)

Cépages :
Grenache Blanc, Macabeu

Vinification : Vendange manuelle.
Éraflage et foulage.

Élevage : En foudre 18 mois.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Superbe à l'apéritif
sur une bourriche
d'huîtres.

PLANXA

Idéal sur une daurade
grillée.



FROMAGE

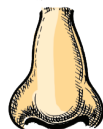
Idéal sur des fromages
frais, de chèvre et
brebis.



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Intense et complexe,
notes de fruits blanc
et d'agrumes.



Souple, fraîche, une
merveille !



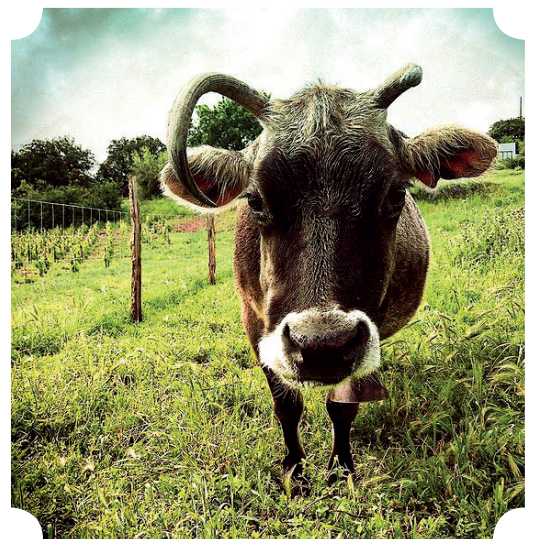
À la fin des années 2000, **Olivier Pithon** s'est mis à la recherche d'un lieu de vie, d'un lieu où il pourrait vivre cette passion de la terre et du vin après avoir pas mal vadrouillé. C'est sur le terroir de Calce qu'il a décidé de poser ses valises. Olivier Pithon s'est installé au domaine en 2001, avec sa vache Laïs, dans le but de produire de grands vins du Roussillon. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 19 hectares. Calce est un lieu unique entre la Méditerranée, les Pyrénées et les Corbières situé à environ 300m d'altitude. Les vignes sont situées sur un terroir extrêmement riche composé de marnes de schistes et de calcaire. Côté cépages, nous retrouvons du Macabeu et du Grenache Gris et blancs mais aussi du Carignan, du Grenache Noir et du Mourvèdre pour les rouges. Olivier Pithon travaille sa vigne en biodynamie ce qui lui offre une belle mise en valeur de ses terroirs, offrant des vins intenses et élégants.

Ses vins lui ressemblent, ils sont entiers, généreux et naturels.



Calce

OLIVIER PITHON



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération