

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



MON P'TIT PITHON

OLIVIER PITHON

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :
Information non communiquée.

Cépages :
Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu

Vinification : Vendange Manuelle, Négoce (achat de raisins). Vinification Traditionnelle.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Superbe à l'apéritif sur des gambas marinées au gingembre et à la coriandre.

PLANXA

Idéal sur une daurade grillée.



FROMAGE

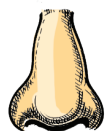
Idéal sur des fromages frais, de chèvre et brebis.



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Intense et complexe,
notes de poire.



Ronde, éclatante de
fraîcheur, on a l'impression
de croquer dans la
baie de muscat !



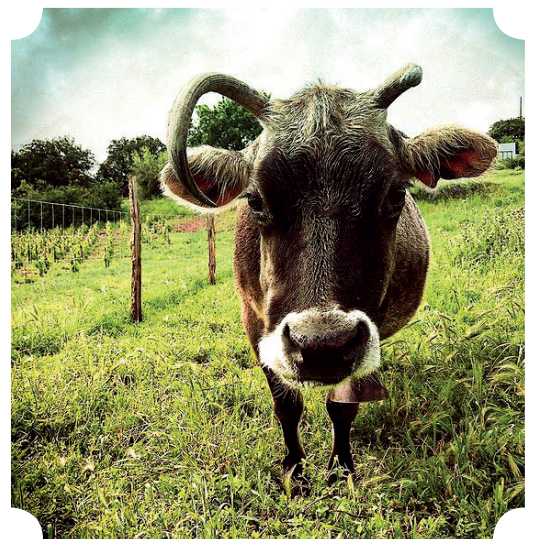
À la fin des années 2000, **Olivier Pithon** s'est mis à la recherche d'un lieu de vie, d'un lieu où il pourrait vivre cette passion de la terre et du vin après avoir pas mal vadrouillé. C'est sur le terroir de Calce qu'il a décidé de poser ses valises. Olivier Pithon s'est installé au domaine en 2001, 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