# Domaine Olivier Pithon "Maccabeu" blanc sec 2014 MAGNUM

**Prix du produit :**

210,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2014
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Maccabeu
Cépage dominant: macabeu

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine Olivier Pithon "Maccabeu" blanc sec 2014 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017 :** *Olivier Pithon a manifestement un don particulier pour les blancs, grenache gris et* ***maccabeu*** *qui, entre ses mains, sont magnifiés.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Issu d'une sélection parcellaire sur schistes, le maccabeu naît en 2011, en mini production, pour faire son entrée officielle dans la gamme sur le millésime 2012.

Élevé en barrique, il révèle la fraîcheur et la minéralité du terroir.

**Terroir :** schistes

**Cépage :** 100% Macabeu

**Vinification :** traditionnelle

**Elevage :** en barrique

**Vendanges :** manuelles

**Production :** 2500 bouteilles

**ATTENTION :** la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Description brève du produit :**

Grand vin blanc de garde. Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : "*Autre facette de son talent, Olivier Pithon parvient à faire dire au maccabeu des choses insoupçonnées."*