



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



HERMITAGE ROUGE - Béryl

CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Sol** : Granit et Leucogneiss. Exposition Sud en Terrasses
- ◆ **Age des vignes** : 50 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 35Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 18 mois en barriques (30% fûts neufs)

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : le fruit est mûr, il évoque, les petites baies sauvages de myrtille, de mûre et de fraise, l'odeur désuète mais persistante de la violette signe le cépage
- ◆ **Bouche** : tout s'harmonise, entre fruits, fleurs et épices, sur et dans une trame fine, souple et soyeuse. C'est à la fois délicat et puissant, avec un long final aromatique
- ◆ **La note culinaire** : Cette cuvée est idéale avec du gibier ou un carré d'agneau

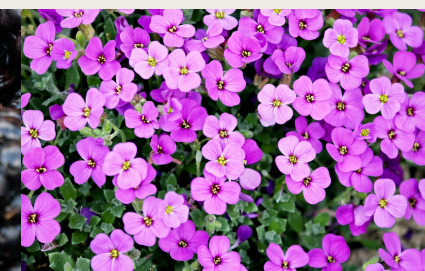
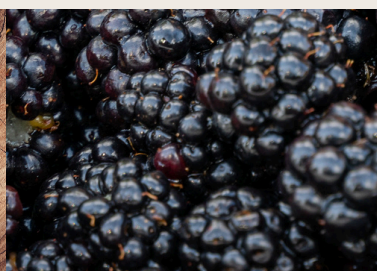
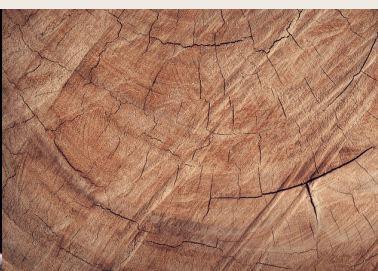
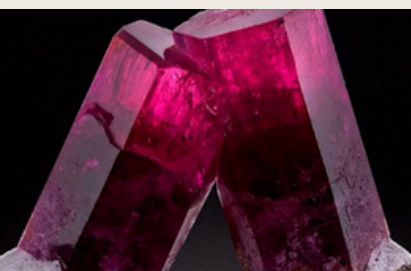


Robe
brillante
Rouge
Grenat

100%
SYRAH

Service :
16°C

Apogée:
8-10 ans
Garde:
15 ans



maison-christophe-pichon.com
04.74.87.06.78
chrpichon@wanadoo.fr



Maison Christophe PICHON
Père&Fils

3 Zone Viticole Jassoux Grand val
42410 CHAVANAY