



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CONDRIEU - Caresse



CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : Environ 0 Ha 30, lieu dit "Colombier"
- ◆ **Sol** : Granitique en coteaux. Exposition Sud en terrasses
- ◆ **Age des vignes** : Moyenne de 45 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 35 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois. 50% barriques neuves, 50% fûts d'1 an



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Délicat (notes de violette, fleur d'aubépine et d'abricot), finesse incroyable
- ◆ **Bouche** : Puissante, ronde et chaleureuse (saveurs de pêche, d'abricot, d'amande, épices en finesse). Aromatique, frais et élégant, ce grand Condrieu est d'un équilibre parfait, et la fin de bouche légèrement vanillée termine le magnifique tableau.
- ◆ **La note culinaire** : Colombo de porc, crabe au curry et lait de coco, noix de st jacques, gambas au curry, omelette croustillante aux citrons confits, entremet tendre choco et pommes

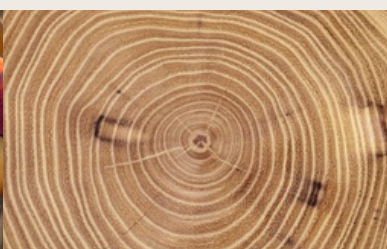


Robe
Or clair
aux reflets
brillants

100 %
VIOGNIER

Service :
13°C

Apogée:
7-8 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