



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



COTE ROTIE - La Comtesse en Cote Blonde

CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 0 Ha 45
- ◆ **Sol** : Schistes. Vignes en coteaux exposées Sud
- ◆ **Age des vignes** : Plantées en 1933
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 35 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 24 mois en barriques neuves

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : expressif et complexe, mêlant des arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre) à des notes florales de violette. Des touches subtiles de poivre noir, de réglisse et de tabac apportent des nuances épicées, tandis que des notes boisées et fumées se révèlent à l'aération.
- ◆ **Bouche** : le vin est ample et velouté, avec une belle concentration. Les saveurs de fruits noirs mûrs s'accompagnent d'épices, de réglisse, et de touches minérales. Les tanins fins, apportant une belle longueur en bouche. Finale élégante et persistante marquée par des notes de chocolat noir et de café.
- ◆ **La note culinaire** : Viandes rouges grillées ou roties, gibiers, plats mijotés comme un boeuf bourguignon ou un civet de lièvre, fromages affinés et puissants

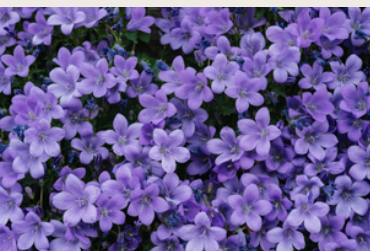


Robe
Rubis très
dense et
Profond

100%
SYRAH

Service :
17°C

Apogée:
18 ans
Garde:
20 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