



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CONDRIEU

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : Environ 3 Ha 50
Lieux dits "Maladière", "La Grande", "Roche Coulante", "Mève"
- ◆ **Sol** : Granitique, pentes exposées Sud/Sud-Est en terrasses
- ◆ **Age des vignes** : Moyenne de 45 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 42 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois. 33% cuves inox, 77% barriques de neuves à 3 ans

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Très expressif évoquant la violette, les fruits tel que les abricots et la pêche
- ◆ **Bouche** : Très précise, offrant des arômes et des saveurs d'agrumes, de marmelade, de fleurs blanches et de beurre. Finale légèrement relevée apportant acidité et fraîcheur.
- ◆ **La note culinaire** : Faisan sauvage aux morilles, poisson en croûte de sel, quenelle de brochet sauce Nantua, viande blanche, volaille, fromage

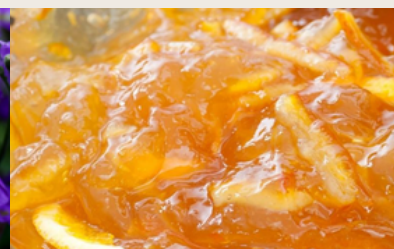
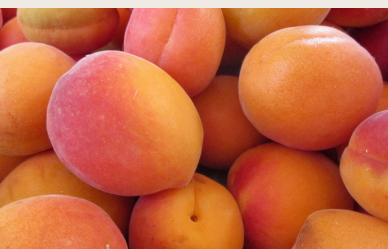


Robe
Or
Etincelant

100 %
VIOGNIER

Service :
13°C

Apogée:
2-3 ou 8/10
ans
Garde:
10 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