



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CORNAS - Allégorie

CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : Environ 1 Ha
- ◆ **Sol** : Granit décomposé : le gore. Pentes exposées Sud-Est du Massif Central. Vignes à 300 mètres d'altitudes dans un cirque balayé par le mistral.
- ◆ **Age des vignes** : De 15 à 70 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 38Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 16 mois en fûts de 1 à 3 vins

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Nez fin, frais et intense, minéral, tabac blond, fruits noirs (mûre), poivre noir-muscade
- ◆ **Bouche** : Bouche ronde, mûre, fraîche, les tanins sont fondus, longue sur le chocolat, la cerise noire, minérale en finale
- ◆ **La note culinaire** : Confit de canard, carré d'agneau aux herbes, foie de veau, chili con carne
Coulant au chocolat noir et éclats de noix

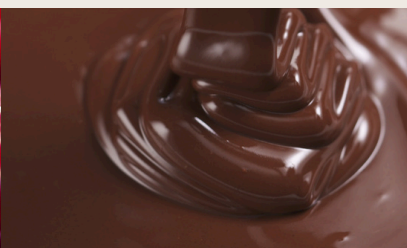
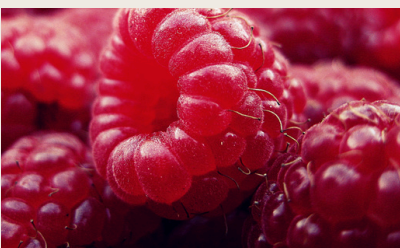


Robe
Rubis
Profond

100%
SYRAH

Service :
17°C

Apogée:
6-7 ans
Garde:
8-10 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