



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



Crozes - Hermitage Blanc



CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 0 Ha 75
- ◆ **Sol** : Galets roulés mélangés à l'argile rouge
- ◆ **Age des vignes** : 25 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 45 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 10 mois en fûts de chêne de 500L de 1 à 4 ans



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : véritable bouquet floral, un voyage olfactif où les fleurs blanches se mêlent aux fruits à chair blanche, évoquant poires et pêches. Un côté minéral, discret mais affirmé, ajoute de la profondeur à cette première impression
- ◆ **Bouche** : fraîcheur avec une belle acidité. Notes fruitées qui se prolongent en finale, avec une légère touche de minéralité
- ◆ **La note culinaire** : Apéritif raffiné, poissons cuisinés, plateau de fruits de mer

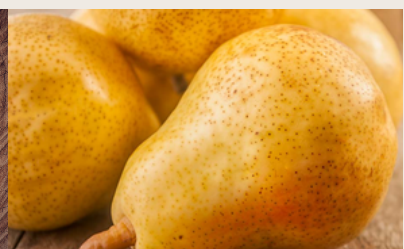
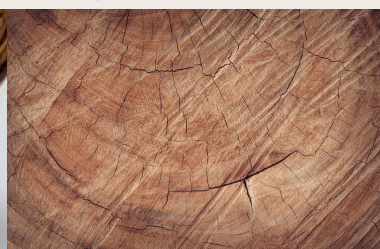
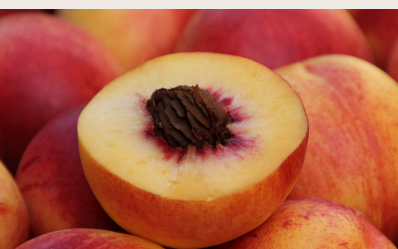


Robe
Or Pâle

100%
MARSANNE

Service :
13°C

Apogée:
2-3 ans
Garde:
6 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