



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



## CROZES HERMITAGE ROUGE

CHRISTOPHE  
PICHON  
Père & Fils

### ★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 2 Ha
- ◆ **Sol** : Cailloutis roulés mêlés à l'argile rouge
- ◆ **Age des vignes** : 20 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 42HI/Ha
- ◆ **Elevage** : 12 mois en fûts de 4 ans et Amphore (7%)

### ★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Intense et complexe avec touches de petits fruits rouges, notes d'épices telles que le poivre blanc
- ◆ **Bouche** : Ronde et souple, soutenue par un léger boisé. Bouche enveloppante, ronde, veloutée, un brin vanillée, longue finale suave
- ◆ **La note culinaire** : Ce cru s'accorde avec du canard ou de l'agneau, du boudin noir  
Sur un fromage, l'accord parfait peut être un Saint Marcelin ou un Séchon.



Robe  
Rouge  
Rubis

100%  
SYRAH

Service :  
16-17°C

Apogée:  
3-4 ans  
Garde:  
5-7 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