



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



Hermitage Blanc - Opale



CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Sol** : Granit et Leucogneiss. Exposition Sud en Terrasses
- ◆ **Age des vignes** : Plantées en 1990
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 35 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 18 mois en barriques de neuves à 3 ans



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Complexe, délicatesse des fleurs blanches, pep's du fruit de la passion et fruits à noyaux (pêche et abricot), coté réconfortant du miel de noisette
- ◆ **Bouche** : Minérale, fraîche et très belle longueur toute à la fois citronnée et veloutée
- ◆ **La note culinaire** : Aumonières d'écrevisses, dos de cabillaud au lait de coco, gingembre et citron vert, cuisses de volaille farcies aux morilles, poisson grillé, plateau de fruits de mer

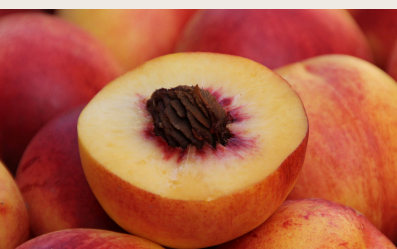


Robe
Jaune aux
reflets
dorés

50%
MARSANNE
50%
ROUSSANNE

Service :
13-14°C

Apogée:
8 ans
Garde:
15 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