



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



COTE ROTIE - Promesse

CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils



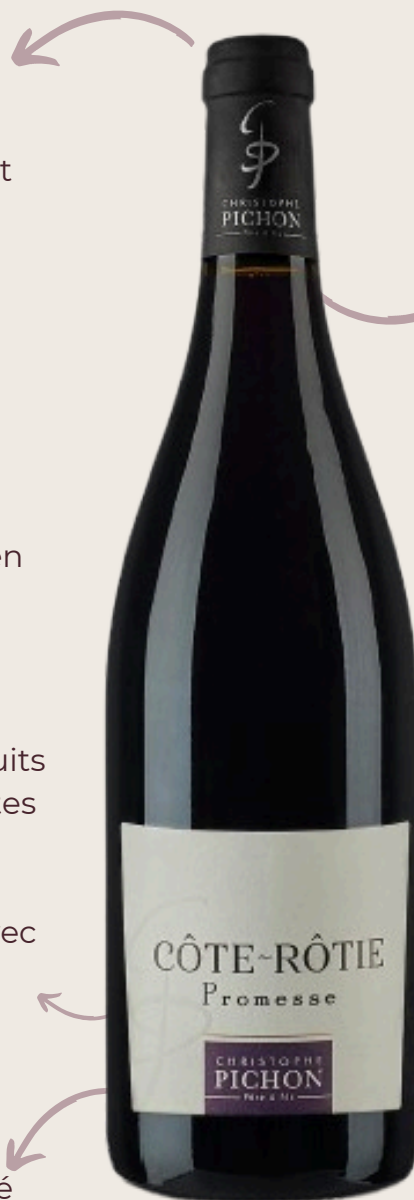
CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 3 Ha 70
- ◆ **Sol** : Schistes et Leucogneiss, vignes en coteaux et haut de coteaux
- ◆ **Age des vignes** : 50 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 40 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 16 mois, 25% en barriques neuves, 75% en barriques de 2 et 3 ans



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : expressif, convie la pivoine, la violette, les fruits rouges et le poivre noir ainsi que de délicates notes mentholées.
- ◆ **Bouche** : En bouche, c'est le fruité qui domine avec la cerise burlat et la prune. De fins tannins soulignent une finale très longue.
- ◆ **La note culinaire** : Bavette de Boeuf, Epaule d'Agneau, Canard sauce au poivre vert, Côte de Veau au Morilles Dinde farcie aux marrons, comté

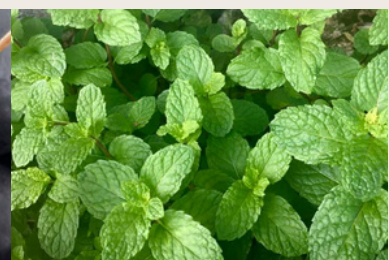


Robe
Violette

97%
SYRAH
3%
VIOGNIER

Service :
17°C

Apogée:
6-8 ans
Garde:
10-12 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