



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CONDRIEU - Pur 100



CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : Environ 0 Ha 30, lieu dit "Mève"
- ◆ **Sol** : Granitique. Exposition Sud et Est en terrasses
- ◆ **Age des vignes** : Plantées entre 1984 et 1991
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 35 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 9 mois en fûts de 3 ans et Amphore. Sans Sulfites ajoutés



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : mûr, intense et complexe, floral rose-verveine-fleurs blanches, fruité poire-coing-pêche, tabac blond, poivre blanc.
- ◆ **Bouche** : fruitée, gourmande, pêche confite et abricot, jolie fraîcheur jusque dans la longue persistance, minérale et zeste d'orange en finale.
- ◆ **La note culinaire** : Huitres belon farcies, gambas sautées au poivre, tajine de volaille, souris d'agneau confite, filet mignon de porc aux abricots secs, vacherin, roquefort



Robe
Orangée

100 %
VIOGNIER

Service :
13°C

Apogée:
2 ans
Garde:
4-5 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