



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CONDRIEU - Roche Coulante



CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 1 Ha 50, lieu dit "Roche-Coulante"
- ◆ **Sol** : Granitique
- ◆ **Age des vignes** : Plantées entre 1956 et 1981
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 38 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois en fûts de 3 ans



DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Notes florale printanières et miellées. Nez typique des Viogniers sur les fruits jaunes (pêche-abricot) mais aussi des notes plus recherchées de fleurs blanches et d'agrumes rafraîchissantes.
- ◆ **Bouche** : Equilibre parfait entre finesse et puissance. La bouche est ample, veloutée, épicée, fraîche et minérale. Des notes vivifiantes de gingembre et de citrons confits prolongent le plaisir en bouche lors d'une grande finale aromatique
- ◆ **La note culinaire** : Foie gras, poissons nobles, viandes blanches en sauce (blanquette de veau), beaux fromages d'alpage



Robe
Or
Doré

100 %
VIOGNIER

Service :
13°C

Apogée:
2-3 ou 8/10
ans
Garde:
10 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