



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



COTE ROTIE - Rozier

CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 0 Ha 75
- ◆ **Sol** : Schistes, vignes en coteaux
- ◆ **Age des vignes** : Plantées en 1966
- ◆ **Vendanges** : Manuelles. Vigne travaillée 100% au cheval
- ◆ **Rendement** : 40 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 16 mois en barriques neuves (30%) et barriques de 1 an (70%)

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : les fruits rouges mûrs sont très présents comme la fraise ou la cerise avec une note épicée et poivrée.
- ◆ **Bouche** : Long à très long, reste frais, légèrement poivré en fin de bouche. Equilibre parfait où tous les arômes fruités et épicés sont très présents pour un vin très bien structuré.
- ◆ **La note culinaire** : Filet ou contre filet de boeuf, tournedos Rossini, tajine à base d'agneau, plateau de fromage de caractère

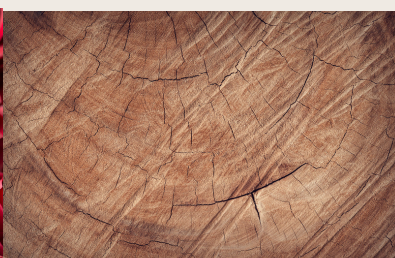


Robe
Pourpre

94%
SYRAH
6%
VIOGNIER

Service :
17°C

Apogée:
7-8 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