



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



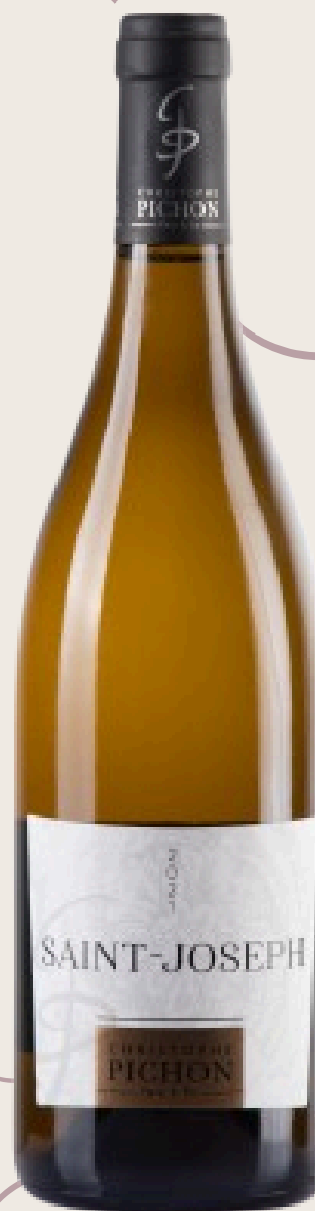
Saint-Joseph Blanc

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 2 Ha 40
- ◆ **Sol** : Granitique en haut de Coteau
- ◆ **Age des vignes** : 10 à 35 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 45 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois en barriques de neuves à 4 ans

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : premières notes de genêt, d'ananas et de miel. En s'ouvrant, les fruits jaunes se présentent au nez avec une touche de pollen, un fond grillé donné par l'élevage boisé
- ◆ **Bouche** : Aromes sur les fleurs blanches, une touche miellée et une belle minéralité. Bouche aussi fine que gourmande, gras délicat. Complexe et long
- ◆ **La note culinaire** : Apéritif, Poisson au beurre blanc, poisson cru type sashimi, volaille, beaufort, comté

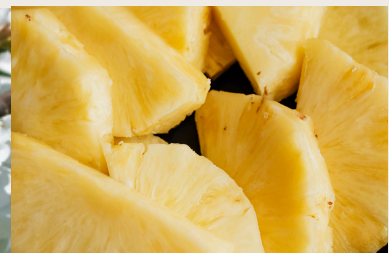


Robe
dorée

90%
MARSANNE
10%
ROUSSANNE

Service :
13°C

Apogée:
6 ans
Garde:
8 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