



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



SAINT JOSEPH ROUGE

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 5 Ha
- ◆ **Sol** : Granitique, 75% milieu de coteaux, 25% haut de coteaux
- ◆ **Age des vignes** : 10 à 45 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 42 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 12 mois en barriques de neuves à 4 ans

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : arômes de baies noires et de cerises mûres avec des notes chocolatées et un zest de réglisse
- ◆ **Bouche** : Ample, harmonieuse entre matière et fruit, gourmande et longue, poivre noir et cardamome en finale
- ◆ **La note culinaire** : terrine de sanglier, rôti de porc aux pruneaux, bœuf carottes, brie de Meaux

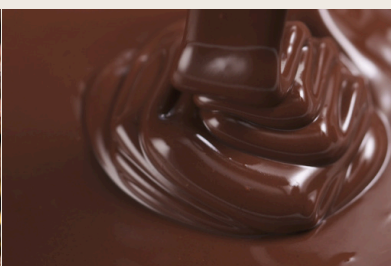


Robe
Rubis
Profond
à nuance
pourpre

100%
SYRAH

Service :
17°C

Apogée:
3-6 ans
Garde:
7-10 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