



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



CHRISTOPHE
PICHON
Père & Fils

SYRAH

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 3 Ha
- ◆ **Sol** : Granitique Haut de coteaux
- ◆ **Age des vignes** : 10 à 35 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles.
- ◆ **Rendement** : 48 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois en futs de 4 à 6 ans

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : très expressif sur les fruits rouges, notes de violette et de subtiles notes de poivre
- ◆ **Bouche** : le vin est très aromatique, fruité, très gouleyant, tannins fins. On retrouve une belle palette fruitée qui dévoile de belles notes de cerise, framboise, croquantes et juteuses, finement épicées.
- ◆ **La note culinaire** : barbecue, plats en sauce, pizza, Carpaccio de bœuf, saumon grillé, grillades de viande rouge, camembert



Robe
brillante
Rouge à
reflets
Rubis

100%
SYRAH

Service :
17°C

Apogée:
2 ans
Garde:
5 ans



maison-christophe-pichon.com
04.74.87.06.78
chripichon@wanadoo.fr



Maison Christophe PICHON
Père&Fils
3 Zone Viticole Jassoux Grand val
42410 CHAVANAY