



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



## COTE ROTIE - Tess

CHRISTOPHE  
PICHON  
Père & Fils

### ★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : 0 Ha 60 sur la commune de Tupin Et Semons
- ◆ **Sol** : Leucogneiss. Haut de coteau en cirque plein Sud
- ◆ **Age des vignes** : 46 ans
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 40 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 18 mois en fûts de 3 ans. 50 à 60 % de vendange entière

### ★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Le bouquet surprend par sa délicatesse avec des dominantes d'épices et des notes de roses et de violettes
- ◆ **Bouche** : Complexe, raffinée, robuste, mais c'est surtout le velouté du vin qui ressort sur une finale longue et aromatique. Tanins soyeux
- ◆ **La note culinaire** : Viande d'agneau, canard en sauce, veau aux morilles, dinde farcie aux marrons

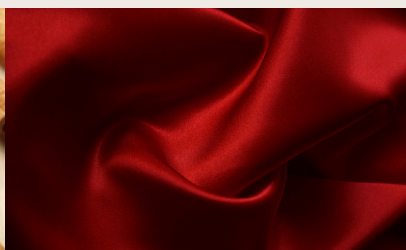
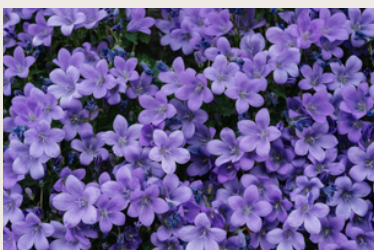


Robe  
Rouge  
Profond

100%  
SYRAH

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