



MAISON CHRISTOPHE PICHON PERE & FILS



VIOGNIER

★ CARTE D'IDENTITE

- ◆ **Superficie** : Environ 3 Ha
- ◆ **Sol** : Granitique en haut de Coteau
- ◆ **Age des vignes** : Plantées en 2012
- ◆ **Vendanges** : Manuelles
- ◆ **Rendement** : 46 Hl/Ha
- ◆ **Elevage** : 11 mois en futs de 5 ans

★ DEGUSTATION / ACCORDS METS VINS

- ◆ **Nez** : Explosion de fruits: arômes de pêche juteuse, d'abricot mur et de fleurs blanches. Notes plus exotiques de litchi et de mangue en arrière plan
- ◆ **Bouche** : Equilibre subtil entre rondeur et fraîcheur. Belle tension. La finale est longue, élégante, laissant derrière elle des notes florales et une pointe de minéralité
- ◆ **La note culinaire** : Filet de sole meunière, poulet à la crème et aux champignons, cuisine asiatique légèrement épicée, chevrotin des Aravis, tarte mirabelle

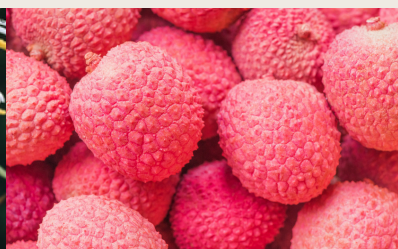
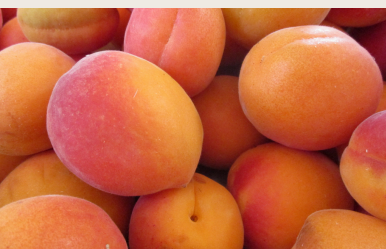


Robe
Brillante
Or Profond

100 %
VIOGNIER

Service :
13°C

Apogée:
2-3 ans
Garde:
5 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