



CHRISTOPHE PICHON

Père & fils

Maison Christophe PICHON - 3 zone Viticole JASSOUX - Le Grand-Va | 42410 CHAVANAY
☎ 04.74.87.06.78 ✉ chrpichon@wanadoo.fr



AOP : CONDRIEU Caresse

Superficie : Environ 0 Ha 30

Sol : Granitique. Pentex exposées Sud, en terrasses
sols peu fondés ; 50 à 75 cm en moyenne

Encépagement : Viognier

Age des vignes : Moyenne de 45 ans

Rendement : 35 Hl/Ha

Viticulture : Végétation montée sur 2 « échalas » pour une
meilleure aération. Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressurage avec un pressoir pneumatique.
Fermentation en fûts sans "levurage". Départ en fermentations
malolactiques. Précipitations tartriques naturelles.

Elevage : 12 mois, 50% en fûts neufs et 50% en fûts d'un an d'âge.
Mise en bouteilles fin août.

Dégustation

Couleur : Jaune clair, limpide, brillant.

Nez : De la finesse et une bonne concentration, possédant le parfum
enivrant du Viognier, corsé sur des notes de violette, fleur d'aubépine,
abricot.

Bouche : Attaque chaleureuse, vin rond, beaucoup de présence,
puissant. Bonne longueur sur des notes aromatiques de pêche et
d'abricot, d'amande avec une finale épicée et tout en finesse.

Température de dégustation : De 13° à 15°C

La note culinaire : Apéritif; Gratin de courge; Gratin de Fruits de Mer;
Asperges; Lotte; Turbot; Brochet; Langouste; Homard; Quenelles
Lyonnaises; Viande Blanche; Poulet à la crème; Lapin; Fromages de
chèvre et vache affiné.