



CHRISTOPHE PICHON

— Père & fils —

Maison Christophe PICHON - 3 zone Viticole JASSOUX - Le Grand-Val 42410 CHAVANAY

☎ 04.74.87.06.78 ✉ chrpichon@wanadoo.fr



COTE DU RHONE Rouge Symphonie

Sol : caillouteux (gros galets charriés par le Rhône)
sur substrat calcaire

Encépagement : Syrah 85 % et Grenache 15%

Vendanges : Manuelles

Elevage : 10 mois en barriques

Couleur : Rouge rubis

Dégustation

Nez : Discrètement fruité, évoquent les petits fruits rouges avec des délicates notes épicées.

Bouche : Bonne structure tout en gardant de la Légèreté, remarquablement équilibré.

Température de dégustation : Environ 14°C.

La note culinaire : Ce vin convient parfaitement avec des viandes rouges grillées, agneau grillé, gibiers, charcuterie.