



CHRISTOPHE  
PICHON  
Père & fils

Maison Christophe PICHON - 3 zone Viticole JASSOUX - Le Grand-Val 42410 CHAVANAY  
☎ 04.74.87.06.78 ✉ [chrpichon@wanadoo.fr](mailto:chrpichon@wanadoo.fr)



*AOP : Cornas*

**Superficie :** Environ 1 Ha

**Sol :** Granitique. Granits décomposés : le gore. Pentcs exposées Sud-Est du Massif Central. Vignes à 400 mètres d'altitudes dans un cirque balayé par le mistral.

**Encépagement :** Syrah

**Age de Vignes :** De 15 ans à 70 ans

**Rendement :** 39Hl/Ha

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

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Egrappage.

Fermentation en cuve Inox "Thermorégulées". Sans levurage. Remontage puis piégeage 2 fois par jour. Température maintenue entre 26° et 28°C. Cuvaion de 28 jours. Pressurage avec un presseur pneumatique. Départ des fermentations malolactiques.

**Elevage :** 14 mois en fûts de 1 à 3 vins.

*Dégustation*

**Couleur :** Rouge rubis

**Nez :** Petit fruits rouges de bonnes maturités, avec des notes de poivre et baies sauvages.

**Bouche :** Bonne structure, remarquablement équilibré, puissant. Beaucoup sur le fruit. Gourmand. Bonne expression du terroir.

**Température de dégustation :** Environ 17°C

**La note culinaire :** Ce vin convient parfaitement avec des viandes rouges (bœufs). Avec des gibiers. Plats agrémentés de truffes. Egalement avec certains fromages.