

CARTE D'IDENTITE DE L'APPELLATION CÔTE RÔTIE

Le Vignoble de Côte Rôtie date de l'époque romaine. Il s'étend sur trois communes (Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône, Tupin et Semons) sur une superficie de 330 hectares. Les coteaux de Côte Rôtie sont les plus abrupts de la vallée. Deux collines dominent l'Appellation : La Côte Brune constituée de terrasses granitiques couvertes d'une couche d'argile et d'oxyde de fer, qui donne des vins typés, tanniques et de longue conservation ; la Côte blonde, avec ces mêmes terrasses recouvertes d'une couche silico-calcaire, qui produit des vins tendres, féminins, pleins de finesse.



CHRISTOPHE
PICHON
Père & fils

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

☎ 04.74.87.06.78 ✉ chrpichon@wanadoo.fr

CÔTE RÔTIE « Rozier »

Superficie : 0 Ha 75

Sol : Schiste. Vigne en coteau

Encépagement : Syrah 94 %, Viognier 6%

Taille : Gobelet

Densité : 9 000 pieds/Ha

Age des vignes : 52 ans

Rendement : 42 Hl/Ha

Viticulture : Conduite sur échelas pour une meilleure aération et ensoleillement. Vigne travaillée 100 % au cheval. Eclaircissage à la véraison s'il à lieu.

Vendanges : Manuelles

Vinification : Egrappage.
Fermentation en cuve Inox thermorégulée
Remontage puis piégeage 2 fois par jour.
Température maintenue entre 28°et32°C.
Cuvaion de 28 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique. Départ des fermentations malolactiques. Précipitations tartriques naturelles.

Eleavage : 14 mois en futs neufs.

Mise en bouteilles : Mi-novembre en une seule fois.

Dégustation

Couleur : rouge granit

Nez : Petit fruits rouges de bonnes maturités (cerise, framboise, fraise) avec des notes de poivre et de baies sauvages.

Bouche : Bonne structure, remarquablement équilibré gras, bonne expression du terroir.

Température de dégustation : environ 17°C.

La note culinaire : Ce vin convient parfaitement avec les viandes rouges (filet de bœuf, côte de bœuf)