



CHRISTOPHE  
PICHON  
Père & fils

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

☎ 04.74.87.06.78 ✉ chrpichon@wanadoo.fr



*AOP : CONDRIEU Patience 2018*

*Récolte tardive par tris successifs*

**Superficie** : Variable selon le millésime

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

**Encépagement** : Viognier

**Age des vignes** : Moyenne de 30 ans

**Rendement** : 20 Hl/Ha

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification** : Pressurage avec un pressoir pneumatique. Fermentation en fûts sans "levurage". Précipitations tartriques naturelles. Mise en bouteilles en avril 2019.

**Taux de sucre et alcool acquis** : 90gr sucre résiduel/litre et 14,5%/Vol

**Elevage** : Quelques mois en fûts.

### *Dégustation*

**Couleur** : Jaune orangé, limpide, reflets or

**Nez** : De la finesse et une bonne concentration, possédant le parfum enivrant du viognier, corsé sur des notes de violette, fleur d'aubépine, abricot, coing, bergamote, fruits confits.

**Bouche** : Attaque chaleureuse très ronde, beaucoup de présence, puissante. Bonne longueur sur des notes aromatiques de pêche, d'orange et de miel.

**Température de dégustation** : De 4° à 5°C

**La note culinaire** : Apéritif, Foie Gras, Bleu, Roquefort, Chapon truffé, Tarte à l'abricot, Galette des Rois, Fondant au Chocolat.