

<http://carrechic.com/blog/christophe-pichon-fils/>

Publié le 23 décembre 2022 par Carrechic

Christophe Pichon & Fils

Roche Coulante, AOP Condrieu 2019



Domaine spécialisé dans la vente de vin blanc et rouge sous appellation

Encépagement : viognier: Vinification en levures indigènes, fermentation 100 % en fûts
Elevage de 11 mois en fûts de 3 ans. Roche coulante 2019, cuvée issue d'une sélection parcellaire de Condrieu du lieu-dit du même nom de 3,5 ha, issue des plus vieilles vignes de Condrieu du domaine (plantation 1956 et 1979). Robe or doré, très brillante, à nuance argentée. Nez minéral, floral lilas- tilleul une note sureau, fruité fruits à chair blanche, une note miel. Bouche ample, veloutée, fraîche, gourmande, épicée gingembre- poivre blanc, minérale, saline jusque dans la jolie longueur, citron confit en finale.

Les mets: foie gras, beignets de crevettes, quiche lorraine, lotte au poivre vert, blanquette de veau, quenelle sauce parmesan, beaufort. L'idée est un vin moderne puissant et fin !

www.domaine-pichon.fr

**CARRE
CHIC
.COM**
A testé pour vous !