

[https://www.email-gourmand.com/vins/item/le-vin-de-la-semaine-christophe-pichon-pere-et-fils-allegorie-2021?utm\\_source=newsletter\\_294&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=newsletter-n-877](https://www.email-gourmand.com/vins/item/le-vin-de-la-semaine-christophe-pichon-pere-et-fils-allegorie-2021?utm_source=newsletter_294&utm_medium=email&utm_campaign=newsletter-n-877)

*LE VIN DE LA SEMAINE. Christophe Pichon père et fils. Allégorie 2021*



Cet AOP Cornas, 100 % syrah, est issu d'un sol granitique, haut et milieu de coteaux, avec élevage de 14 mois en barriques neuves à 2 vins.

**DÉGUSTATION.** Robe rubis profond. Nez fin, frais et intense, minéral, tabac blond, fruits noirs (mûre), poivre noir-muscade. Bouche ronde, mûre, fraîche, les tanins sont fondus, longue sur le chocolat, la cerise noire, minérale en finale.

**ACCORDS.** Confit de canard, carré d'agneau aux herbes, foie de veau, chili con carne

À savourer à une température de 17°C pour révéler toute son authenticité.

La bouteille de 75cl 44€

• **CHRISTOPHE PICHON PÈRE ET FILS**

3 zone viticole Jassoux-Grand Val

42410 Chavanay

Tél. (0)4 88 80 13 58

<https://maison-christophe-pichon.com/>

[contact@domaine-pichon.fr](mailto:contact@domaine-pichon.fr)