

Pichon Mosaïque 2019, une cuvée confidentielle

- [novembre 13, 2021](#)
-



Voici une cuvée confidentielle qui mérite qu'on s'y intéresse de plus près. La cuvée Mosaïque du Domaine Pichon intriguera les amateurs en recherche de pépites, qui sont à mille lieux des appellations traditionnelles. En effet, cette cuvée nous fait découvrir une appellation peu répandue, mais prometteuse : IGP Syrah Collines Rhodaniennes – Seyssuel. Découvrons en détails cette cuvée Pichon Mosaïque 2019.

Au sommaire de cet article :

1. [Le Domaine Pichon en quelques mots](#)
2. [Cuvée Pichon Mosaïque 2019, une pépite à destination des amateurs de cuvées confidentielles](#)

Le Domaine Pichon en quelques mots

Le [Domaine Christophe Pichon](#) est situé à Chavanay, au nord de la Vallée du Rhône. **Christophe Pichon** a repris l'exploitation familiale et a acheté ses premières vignes en 1991. Aujourd'hui, le Domaine Pichon s'étend sur 14 ha répartis sur les appellations **Condrieu, Saint-Joseph rouge et blanc, Côte Rôtie et Côte Rôtie en Côte Blonde**.

En 2010, le Domaine a procédé à d'importants travaux, avec l'agrandissement et la rénovation de sa cave. Il dispose désormais d'installations permettant de produire et d'élever des vins dans les meilleures conditions.

Enfin, ce domaine est réputé pour la finesse de ces cuvées. Comme par exemple la [cuvée Condrieu Patience 2018](#).

Cuvée Pichon Mosaïque 2019, une pépite à destination des amateurs de cuvées confidentielles

La cuvée Mosaïque est un vin rouge **IGP Syrah Collines Rhodaniennes – Seyssuel**. Ce vin est issu de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône sur les communes de Seyssuel et de Vienne en Isère.

Ce vin rouge résulte d'un assemblage 100% syrah. Les vendanges sont manuelles. Le vin a bénéficié d'un élevage de 12 mois en barrique de 1 à 2 vins.

Cette [cuvée confidentielle](#) mérite d'être gardée en cave quelques années. Elle a un bon potentiel de garde. Sur sa jeunesse, ce vin délivrera des arômes de petites baies (notamment un cassis plus vrai que nature), plein de fraîcheur.



Notes de dégustation :

- **Œil** : robe rouge rubis, limpide et brillante, reflets violets
- **Nez** : bouquet gourmand qui dévoile des arômes de fruits rouges intenses, notes légèrement fumées et poivrées
- **Bouche** : vin élégant et gourmand dévoile des arômes de fruits rouges (notamment du cassis). Finale épicée.
- **Accompagnement** : brochettes de bœuf, des légumes grillés, des rillettes de canard, du steak de thon à la provençale et de la tomme de chèvre.
- **Service** : 16-18° – peut se conserver au moins pendant 7 ans.
- **Taux alcool** : 13%
- **Prix** : 26 euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération