

Patience 2018, un Condrieu



Un vin doux produit en fonction du millésime, issu d'une récolte tardive.

Dernière édition : 14 décembre 2022

Cepage :

Viognier

Œil :

Or profond, très brillant.

Nez :

Intense et mûr, fruits confits à chair blanche, raisin, amande fraîche.

Bouche :

Ample, gourmande, fraîche, poivre blanc.

Accords :

Figues farcies au foie gras, noix de Saint-Jacques vanille et orange, galette des rois.

Le domaine Christophe Pichon à Chavanay en Vallée du Rhône Septentrionale, fait partie des meilleurs producteurs dans les appellations Condrieu, Cote-Rôtie, Saint-Joseph et Cornas.

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

AOP Condrieu Cuvée Patience 2018, 32 € (37,5 cl), cavistes ou au domaine

Domaine Christophe Pichon : 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay
04 74 87 06 78

www.domaine-pichon.fr

Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés).