

<https://publikart.net/viognier-2023-domaine-pichon-pere-et-fils/>

Le Domaine Pichon Père et Fils présente son très joli Viognier 2023

Par [Stanislas Claude](#)

-

10 juin 2024



Le **Domaine Pichon Père et Fils** présente son IGP Viognier 2023 VDP au prix de vente en ligne de 18,50 euros. Ce vin 100 % **Viognier** est issu de parcelles situées sur la rive droite du **Rhône**, d'un sol granitique à faible pente. Les vendanges sont manuelles, l'élevage est de 6 mois, 30% en fûts et 70% en cuves. A l'œil, sa robe présente des reflets or profond à la belle brillance. Le nez est fin et mûr avec des arômes de fruits blancs et jaunes, et des épices douces. La bouche est ample et fruitée avec une jolie longueur.

Ce joli vin blanc se déguste idéalement avec une terrine de poisson, du foie gras, du saumon est un dessert fruité.

Publireportage:

Christophe Pichon est un vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône et des appellations incontournables et prestigieuses de cette région réputée. En effet, le Domaine Pichon Père & Fils vinifie 30 hectares, répartis sur Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph blanc et rouge, Cornas, Crozes-Hermitage rouge, Hermitage blanc et rouge et un Côtes-du-rhône rouge. Une production de vin de pays blanc et rouge complète la gamme, et pas seulement, car le domaine participe activement à la renaissance des historiques vins de Seyssuel.

La production de 180 000 bouteilles est vendue au domaine et présente chez des cavistes et dans des restaurants dont de nombreux restaurants étoilés français. Les vins sont également distribués dans plus de 20 pays dans le monde.

Sur une superficie d'environ 1 hectare, ce Viognier prospère dans un sol granitique, dont 75 % se trouve sur le plateau. Cultivé sur environ 1 hectare de sol granitique, ce Viognier se distingue par ses vignes, dont 70 % ont 35 ans. Les vendanges sont manuelles pour préserver la qualité des raisins. La vinification est réalisée avec soin, incluant un pressurage en vendange entière, un débourage au froid, et une fermentation naturelle en fûts de 3 à 4 ans, sans ajout de levures. Les vignes sont palissées sur fil de fer pour une meilleure aération, et le sol est travaillé au tracteur pour les vignes plus anciennes et au cheval pour les plus jeunes. Optez pour l'authenticité totale, avec un vin non collé, non filtré, qui livre l'essence pure de son terroir.