https://theglamattitude.fr/palisse-saint-joseph-2022/

PALISSE SAINT JOSEPH 2022

Un très belle surprise

Photo : © Maison Christophe Pichon

À Noël, il accompagnait avec élégance le foie gras de canard en ouverture d'un savoureux dîner. Pour obtenir le meilleur de lui-même, il est important de le laisser respirer et de le mettre en carafe, car il mérite toute notre attention et notre temps à sa dégustation. Sa robe est soutenue. Le nez est floral avec des arômes séduisants de violette, de fruits rouges légèrement compotés avec une note poivrée. Mais c'est à la première gorgée qu'il nous enchante avec en bouche une certaine puissance mais aussi une certaine souplesse qui dure dans la longueur. La seconde gorgée est tout aussi enchanteresse que la première.

Il peut accompagner princièrement : un Tajine de poulet aux aubergines, un magret de canard ou une côte de bœuf. S'il est parfait pour les viandes ou du foie gras, on peut aussi le savourer avec du fromage choisi avec soin.

Le domaine

Au Domaine Pichon Père et Fils, tout commence par une histoire de famille qui partage la passion de la Syrah et du Viognier pour produire des vins haut de gamme. La production de 180 000 bouteilles est vendue au domaine et présente chez des cavistes et dans des restaurants français dont de nombreux sont étoilés. Les vins sont également distribués dans plus de 20 pays dans le monde. À l'image de l'esprit de perfection de la famille Pichon et celle de leurs vins toujours plus fins et élégants, la cave dernier cri est inaugurée en janvier 2023 dans le hameau du domaine familial, moderne, grande, fonctionnelle, des équipements premiums pour des terroirs prestigieux. À découvrir au plus vite !

***Palisse Saint Joseph 2022* –** 34 € HT au caveau – Christophe Pichon Père et Fils – –https://maison-christophe-pichon.com/