

Christophe et Corentin Pichon vinifient sur 30 hectares des vins haut de gamme dans les prestigieuses appellations Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Cornas, ainsi qu'un Côtes-du-Rhône rouge et de vins de pays blancs et rouges.

Aujourd'hui la gamme s'élargit avec trois nouvelles cuvées :

Crozes Hermitage rouge 2022, rond, souple et fruité

Hermitage blanc Opale 2021, élégant et frais

Hermitage rouge Béryl 2021, puissant et fin



SARL Christophe PICHON, 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay  
04 74 87 06 78 - [chrpichon@wanadoo.fr](mailto:chrpichon@wanadoo.fr) - [www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)  
Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés)

RP Paris : VINCONNEXION Int  
+33 (0)6 22 60 14 15- [vinconnexion@vinconnexion.com](mailto:vinconnexion@vinconnexion.com) - [www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)

### **Crozes Hermitage rouge 2022**

Cépage : 100 % Syrah

Dégustation : robe rouge rubis. Nez intense et complexe, petits fruits rouges, notes d'épices poivre blanc et réglisse. Bouche ronde, souple, fraîche et longue.

Harmonies mets-vin : boudin noir, épaule d'agneau, volaille rôtie, Saint-Marcellin.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix de vente ttc à la cave : 22 euros

### **Hermitage blanc Opale 2021**

Cépages : 95 % Marsanne et 5 % Roussanne

Dégustation : robe jaune pâle. Nez fin de fleurs blanches et fruit de la passion, amande. Bouche élégante, fraîche et harmonieuse, bien équilibrée jusque dans la jolie longueur.

Harmonies mets-vin : sauté de veau, poulet au citron, dos de cabillaud au lait de coco, gingembre et citron vert.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix de vente ttc à la cave : 62 euros

### **Hermitage rouge Béryl 2021**

Cépage : 100 % Syrah

Dégustation : nez intense et complexe, floral violette, fruité cassis-mûre, poivre blanc. Bouche ronde, puissante et souple, harmonieuse et longue.

Harmonies mets-vin : magret de canard, filet de bœuf à la provençale, gigot d'agneau.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix de vente ttc à la cave : 62 euros

