

# Domaine Christophe Pichon & Fils présente Condrieu Patience 2018

Le vignoble s'étend sur 5,5 ha à Condrieu en propriété.

La gamme Condrieu du Domaine est constituée aujourd'hui de 5 cuvées :

- **Condrieu Patience 2018, vin doux issu d'une récolte tardive, produit en fonction du millésime (32 euros ttc départ cave, 37,5 cl)**
- Condrieu 2019 (34 euros ttc départ cave)
- Condrieu Caresse 2019 (55 euros)
- Condrieu Pur 100 2020 (45 euros)
- Condrieu Roche Coulante 2019 (39 euros)

Domaine Christophe Pichon : 36, le Grand Val, 42 410 Chavanay - 04 74 87 06 78  
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)1 39 12 28 02 - [vinconnexion@vinconnexion.com](mailto:vinconnexion@vinconnexion.com) - [www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)



# Cuvée Patience 2018 AOP Condrieu

*Vin doux issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles*



Sol : granitique. Pentes exposées sud, sud-est en terrasses.  
Encépagement : Viognier

Densité : 10 000 pieds/ha

Age des vignes : moyenne de 20 ans

Rendement : 20 hl /ha

Vendanges : récolte manuelle en trois tris successifs dont le dernier à eu lieu le 28 novembre 2018.

Vinification : pressurage direct en pressoir pneumatique, vinifié en futs de chêne et levures indigènes avec contrôle des températures. La fermentation se termine naturellement pour atteindre un équilibre de 13.5° d'alcool avec 110 gramme de sucres résiduels. L'équilibre "fraicheur, acidité..." est obtenu essentiellement par un passerillage sur ceps.

Elevage : environ 10 mois en futs de chênes, mise en bouteille fin août 2019.

Dégustation : robe or profond, très brillante. Nez intense et mûr, fruits confits à chair blanche-raisin-mangue, miel, amande fraîche. Bouche ample, gourmande, fraîche, poivre blanc jusque dans la longueur

Harmonies mets-vin : foie gras, tajine, roquefort, fondant au chocolat, tarte tatin...

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix de vente ttc départ cave : 32 euros (37,5 cl)

Christophe Pichon est un vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône, et les appellations septentrionales qu'il vinifie font partie des plus prestigieuses de cette région réputée

Le Domaine vinifie 23 hectares. Les autres vins produits sont :

- Côte Rôtie
- Saint-Joseph rouge et blanc
- Cornas
- Condrieu
- Côtes-du-Rhône rouge
- Vins de Seyssuel et de pays