

CHRISTOPHE
PICHON
Père & fils

Maison Christophe PICHON Père & Fils présente

Allégorie, Cornas 2022

Cette cuvée exceptionnelle, issue d'un domaine d'un hectare, est le fruit de la rencontre entre le sol granitique, la Syrah et l'expertise passionnée de Christophe et Corentin Pichon.

Allégorie séduit par sa structure équilibrée et puissante, tout en restant gourmand.

Cépage : 100 % Syrah

Vignes à 300 mètres d'altitudes dans un cirque balayé par le mistral, sol granitique

Dégustation : robe rubis profond.

Nez fin, frais et intense, minéral, tabac blond, fruits noirs (mûre), poivre noir-muscade.

Bouche ronde, mûre, fraîche, les tanins sont fondus, longue sur le chocolat, la cerise noire, minérale en finale.

Harmonies mets-vin : salade chèvre et lardons, carpaccio d'avocat et magret de canard fumé, carré d'agneau aux herbes, chili con carne, coulant au chocolat noir aux éclats de noix.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix de vente [en ligne](#) : 44 euros



SARL Christophe PICHON, 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay
04 74 87 06 78 - chrpichon@wanadoo.fr – [site Maison Pichon Père et Fils](#)
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 – www.vinconnexion.com

La Maison Christophe Pichon Père et Fils se positionne sur des appellations incontournables et prestigieuses de cette région réputée, avec une signature de vins haut de gamme.

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



- 5,5 ha à Condrieu en propriété sur un sol granitique, en coteaux, exposition sud/ sud-est. Âge des vignes de 20 à 45 ans.
- 6,5 ha de Saint-Joseph rouge et 2 ha de Saint-Joseph blanc : sur la rive droite du Rhône, les sols sont homogènes, essentiellement granitiques. Les coteaux sont pentus et la vigne est plantée en terrasses. Âge des vignes 5ans (pour les plus jeunes en blanc) à 50 ans.
- 5,9 ha de Côte Rôtie avec 1.3 ha supplémentaires en 2020, dont 0,65 ha en achat de parcelle vieille de 40 ans, sur le schiste. Vigne en coteaux exposée sud / sud-ouest.
- 1 ha de Cornas (en achat de raisins) sur un sol granitique en haut et milieu de coteaux.
- Issus de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône sur un sol de schiste, 0,75 ha de Syrah, vin de pays rouge Seyssuel et 0,25 ha de Viognier, Seyssuel, une autre cuvée Viognier, vin de pays blanc des Collines Rhodaniennes étant produite sur la rive droite (1 ha environ).
- 4 ha supplémentaires sont arrivés en production en 2021 dont 0,6 ha en St Jo Rouge, 0,5 en Seyssuel Blanc, 1.2 ha en Seyssuel rouge, 1.7 ha en VDP Viognier rive droite.
- Crozes-Hermitage : 2 ha en rouge et 1 ha en blanc
- Hermitage : 0.5 ha en rouge et 0.25 en blanc

