

30 03 2024

**Maison Christophe Pichon**

**Condrieu**

Sec, 2022

---

**NOTE DE L'EXPERT**

**92**<sup>/100</sup>

**BUDGET**

**> 100€**

---

**COMMENTAIRE DE L'EXPERT**

Un joli fruité abricoté frais et gourmand, une bouche charnue avec une fine sensation poudrée minérale, vin très délicat, très fin.

**Maison Christophe Pichon**

**Côte Rôtie**

Tess, Sec, 2021

---

**NOTE DE L'EXPERT**

**91**<sup>/100</sup>

**BUDGET**

**10-20€**

---

**COMMENTAIRE DE L'EXPERT**

Très florale, cette côte-rôtie n'est pas un monstre de tannins, mais offre pour le millésime une agréable salinité. Déjà bien ouverte.

---

**DOMAINE**

3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42410 Chavanay

04 74 87 06 78

[chrpichon@wanadoo.fr](mailto:chrpichon@wanadoo.fr)

[www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)

---

---

## NOTE DU DOMAINE



---

## COMMENTAIRE

Christophe Pichon a rejoint la tête du peloton de qualité dans les appellations saint-joseph, condrieu et côte-rôtie. Dans cette dernière, sa sélection parcellaire rozier, au cœur de la côte du même nom, est remarquable. La-comtesse-issu de la Côte-Blonde est magistrale par son toucher de bouche suave et la délicatesse de ses parfums.