

<http://www.voyagerpratique.com/2024/06/a-deguster-domaine-pichon-pere-fils.html>

mardi 11 juin 2024

A déguster : Domaine Pichon Père & Fils Saint-Joseph rouge 2022

Parmi les vins du Domaine Pichon Père & Fils, coup de projecteur Saint-Joseph rouge 2022...



Cépage : Syrah. Surface en production : 8 ha. Sol : granitique. 75% milieu de coteaux et 25% haut de coteaux. Encépagement : syrah 100%. Densité : 6 500 à 10 000 pieds/h. Age des vignes : 35 ans. Rendement : 37 hl /ha. Vendanges : manuelles. Élevage : 1 an en fûts neufs à 4 ans d'âge

Dégustation : robe rubis profond à nuance pourpre. Nez baies rouges et noires cassis-mûre-cerise, épices douces réglisse-girofle-chocolat, tabac blond. Bouche ample, harmonieuse entre matière et fruit, gourmande et longue, poivre noir et cardamome en finale.

Ses plats : terrine de sanglier, rôti de porc aux pruneaux, bœuf carottes, brie de Meaux.

Vente directe, cavistes, CHR Prix indicatif TTC de vente en ligne : 27,00 euros

Informations : Domaine Pichon, 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay – 04 74 87 06 78 - www.domaine-pichon.fr