



DOMAINE Armelle et Bernard RION

Propriétaires-Récoltants – 8, Route Nationale – F 21700 VOSNE-ROMANÉE
Téléphone (33) 03 80 61 05 31 – Télécopie (33) 03 80 61 34 60
www.domainerion.fr – E-mail : rion@domainerion.fr

Armelle et Bernard RION, leurs filles Nelly et Alice, ainsi que leur gendre Louis, travaillent sur 7 hectares de vignes, principalement situées sur la Côte de Nuits. Pour le travail de la vigne et l'élevage du vin, la famille Rion perpétue la tradition transmise de générations en générations.

CLOS DE VOUGEOT Grand Cru

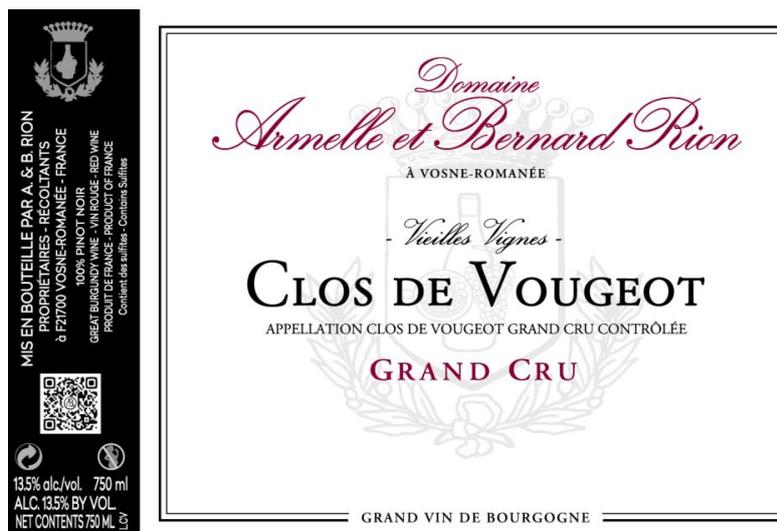
Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

Ce grand vin provient d'une vigne de 16 ares située au cœur du Clos de Vougeot. Agée de 60 ans en moyenne, elle est située au sud du château. Les raisins produits sont composés de toutes petites baies. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, en travaillant le sol et sans utiliser d'insecticide.

Après une vendange manuelle, la récolte est égrappée, puis les baies entières fermentent pendant 2 semaines en cuve ciment. Les raisins sont pigés manuellement. Après pressurage, le vin est descendu en cave dans les fûts (100% de chêne français neuf) pour une durée de 15 mois environ.

Vin harmonieux, racé, élégant, à la robe rubis profonde. Parfums de fruits rouges (cerises, cassis) dans les premières années, puis en vieillissant de gibier et de sous-bois. Parfait avec le canard, les viandes rôties ou en sauce et les fromages fins comme le Reblochon, le Comté, le Brillat-Savarin ...

Sa garde est d'au moins 10 ans, voir bien plus, s'il est conservé dans une bonne cave.



Siret 330 712 753 00012 – N°TVA : FR 58 330 712 753 – R.C.S. : D 330 712 753 384 D 11

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.