



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, Alice et Mélissa, 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.

MEURSAULT « SOUS LA VELLE »

Vin blanc issu du cépage Chardonnay.

Alice RION a pu acquérir en 2010 une parcelle de Meursault « Sous la Velle ». C'est la première parcelle que le domaine cultive en Côte de Beaune, et quelle appellation !

Cette vigne de 11 ares est âgée d'une cinquantaine d'années et fournit une vendange de qualité grâce à ses rendements maîtrisés. Cette parcelle travaillée uniquement à la main produit de jolis raisins, petits et millerandés. 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, les raisins sont pressés rapidement. Après un débourageage, le moût est entonné (mis en fûts). La fermentation se déroulera intégralement en fût (70% de chêne neuf), ainsi que l'élevage (pendant 12 à 15 mois).

C'est un vin couleur or, riche, rond et gras. Il développe des arômes de vanille, fleurs blanches et brioche. A servir avec les crustacés tels que les noix de St Jacques, les poissons de rivière ou de mer et avec les viandes blanches en sauce.

Garde : 5 à 7 ans.

