



DOMAINE Armelle et Bernard RION

Propriétaires-Récoltants – 8, Route Nationale – F 21700 VOSNE-ROMANÉE

Téléphone (+33) 03 80 61 05 31

www.domainerion.fr – E-mail : rion@domainerion.fr

Armelle et Bernard RION, leurs filles Nelly, Alice et Mélissa, ainsi que leur gendre Louis, travaillent 8 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. Depuis 2019, le Domaine Armelle et Bernard Rion est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

AOC BOURGOGNE Aligoté «Cuvée Passion»

Vin blanc issu du cépage Aligoté.



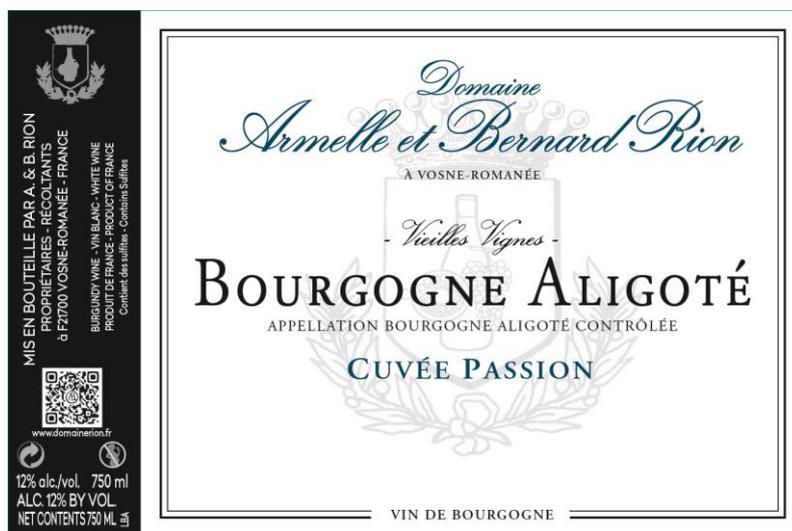
Au Domaine Rion, les vignes en AOC Bourgogne Aligoté (0,3 hectare) sont situées en Côte de Nuits. Elles sont âgées de plus de 70 ans, ce qui donne une récolte de grande qualité. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés en pressoir pneumatique. Elevé en cuve, le vin est embouteillé après 8 à 12 mois d'élevage.

Les caractéristiques du Bourgogne Aligoté «Cuvée Passion» sont sa fraîcheur et une grande aromatique composée d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques. A servir avec des fruits de mer, du poisson grillé, de la charcuterie et de bonnes terrines. Les fonds de bouteille permettront de réaliser de très jolies sauces.

Ce vin est également indispensable pour un bon Kir : cocktail bourguignon composé de 1/5 de crème de cassis et de 4/5 de Bourgogne Aligoté.

Garde : à boire dès sa jeunesse et jusqu'à ses 3 ans.



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.