



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.

CHAMBOLLE-MUSIGNY

« Les Echezeaux »

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

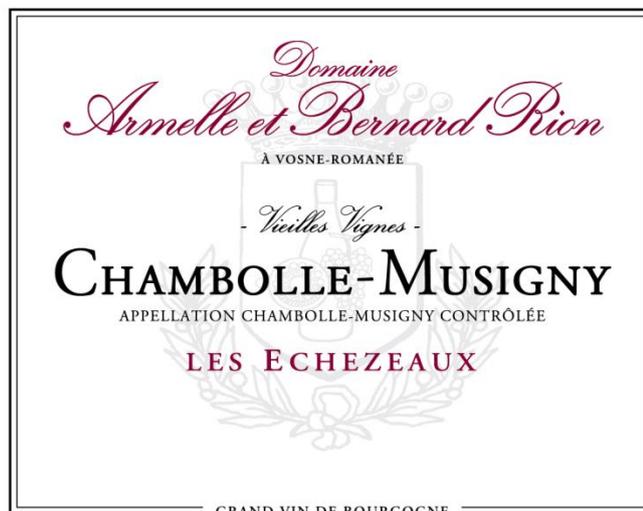
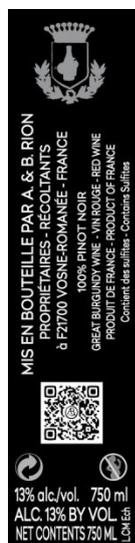


Cette vigne de 0.80 hectare, âgée d'une cinquantaine d'années, est située au sud du village de Chambolle-Musigny. Sur un magnifique coteau face au Jura, elle bénéficie d'un bel ensoleillement. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine RION pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

Après une vendange manuelle, la récolte est égrappée, 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 (45% de chêne neuf) pour une durée de 15 mois environ.

Ce vin offre des arômes de fruits rouges mais aussi de fleurs comme la violette pendant sa jeunesse. Tout au long de sa vie, ce vin vous montrera toute sa finesse. Après 5 ans, il évoluera sur des arômes de sous-bois, de champignons et même une pointe de cuir. A servir avec les poissons crus ou cuits, les viandes blanches rôties ou en sauce et bien sûr avec les fromages fins.

Garde : de 5 à 10 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.