



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.

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, au sud-est du château. Cette vigne est composée de vieux pieds dont la majorité ont plus de 80 ans. Les raisins donnent de toutes petites baies concentrées. 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, 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 et aux parfums de fruits rouges dans les premières années (cerises, cassis), puis de sous-bois en vieillissant. Parfait avec le canard, les viandes rôties ou en sauce et les fromages.

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

