



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.

JUS DE RAISIN D'ALIGOTÉ

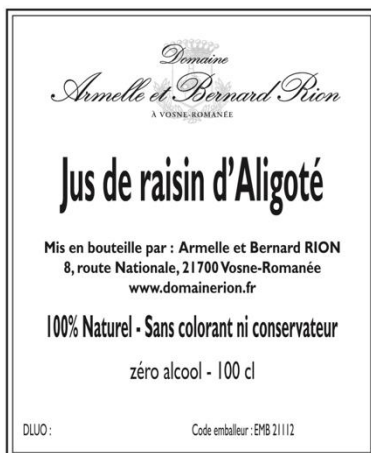
Jus de fruit issu du cépage Aligoté.



Le Domaine RION vous propose de découvrir son jus de raisin blanc pasteurisé. Il est issu directement de vieilles vignes d'Aligoté (0,26 hectare) qui sont cultivées à proximité du domaine. Entièrement naturel, sans colorant ni conservateur et surtout sans sucres ajoutés, il est idéal pour se désaltérer en toute sérénité. Vous l'appréciez pour son goût de jus de raisin fraîchement pressé.

Tout comme le vin, le jus de raisin est un protecteur de votre système cardiovasculaire grâce aux flavonoïdes qu'il contient. Mais le jus de raisin contient aussi des polyphénols qui protègent quant à eux le cerveau. Enfin, le jus de raisin permet également de lutter contre l'hyper-tension.

A consommer sans modération, entièrement naturel et sans alcool, le jus de raisin d'Aligoté du Domaine RION vous rafraichira à toute heure de la journée en commençant par le petit déjeuner.



Idée cocktail avec alcool : le « Sparkling Grape » :

1 dose de jus de raisin d'Aligoté et 5 doses de crémant de Bourgogne.

Idée cocktail sans alcool : le « Cocktail Nelly » :

Mélanger du litchis frais ou conservés, jus de raisin et un peu d'eau gazeuse.

Garde : 18 mois après son embouteillage.