



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.

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU **« Marcel Héritage »**

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

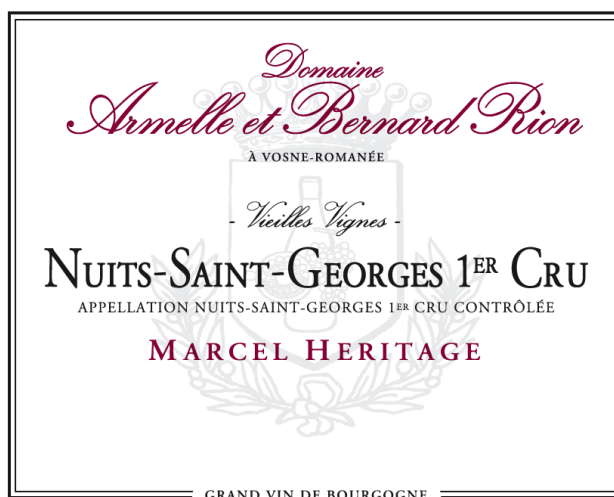
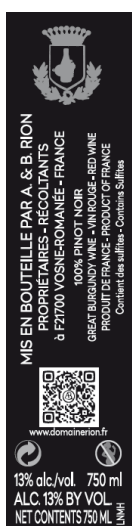


Ce vin est composé de 2 lieux-dits : « Les Murgers » et « Aux Chaignots » qui totalisent 0,56 hectares. Ils sont situés au Nord de Nuits-Saint-Georges, très près du village de Vosne-Romanée. Ces parcelles d'excellente exposition sont sur un sol argilo-calcaire très pauvre et caillouteux. Les raisins sont issus de vignes de plus de 75 ans d'âge. 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 (60% de chêne neuf) pour une durée de 15 mois environ.

Vin puissant, riche et complexe, il est rond en bouche et fini sur une note de cuir. Ce vin fruité durant les premières années, devient plus robuste, voir forestier avec des arômes de champignons en vieillissant. A servir sur les viandes rouges, grillées ou en sauce et le gibier.

Garde : 10 ans et plus.



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.