



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

当主ベルナール、妻アルメル、娘たちネリー、アリス、メリッサ、アリスの婿ルイは、コート・ド・ニュイ地区を中心として8ヘクタールのブドウ畑に携わってきました。世代を越え、ブドウの栽培の知識、技が受け継がれています。また環境に配慮してきた当ドメヌはHVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTAL 「フランス農業・食糧省による高環境価値認証」)のレベル3を所得し、今後も環境にやさしい取り組みを行ってまいります。

AOC BOURGOGNE Aligoté «Cuvée Passion»

AOC (原産地統制名称)ブルゴーニュ アリゴテ

キュヴェ・パッション

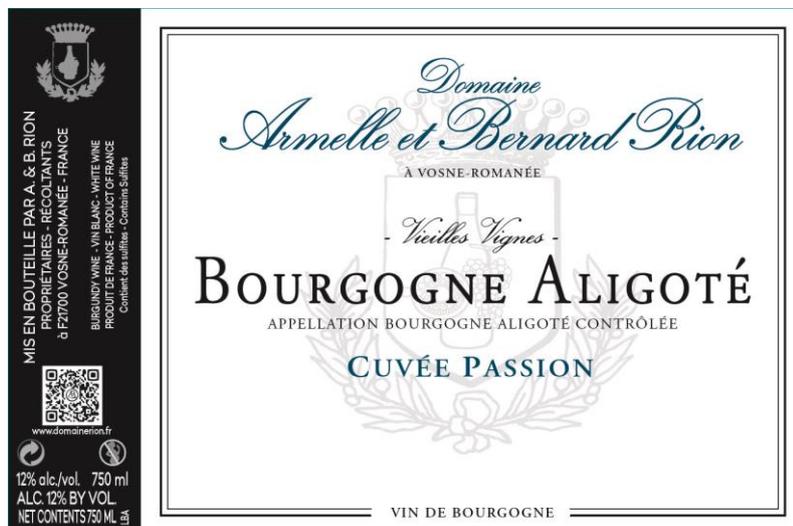
ブドウの品種：アリゴテ



Côtes de Nuits コート・ド・ニュイ地区に、AOC (原産地統制名称)ブルゴーニュに認定された畑(0,3ヘクタール)を所有しています。こちらの畑は70年以上のヴィエーユ・ヴィーニュとなり、上質な品質を保ち続けています。ドメヌ・リオンでは他の畑同様にここでも長期に渡って土壌のメカニズムやサイクルを重視した方法で、除草剤や殺虫剤を使用せずに耕作しています。手摘みの収穫後、空気圧式搾搾機にて果汁を搾ります。キュヴェにて醸造8~12か月後、瓶詰めをします。

こちらのワインの特徴は、快活な果実感に加え、柑橘系のアロマ、白い花の香り、トロピカルフルーツなどのアロマが豊かなワインです。魚介料理、グリルした魚、charcuterie「シャルキュトリ(サラミや生ハムなどの食肉加工品)」、テリーヌなどによく合います。瓶の下方に残るワインは様々な料理のソースを作るのに最適です。こちらのワインはキール(ワインをベースで、カシスのリキュールを加えた有名なカクテル)には欠かせないワインです。ブルゴーニュのキールの作り方は、グラス1/5にカシスのリキュール、残りグラス4/5にブルゴーニュアリゴテを加えます。

若いうちから3年間くらいが飲み頃です。



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.