



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ーヌはHVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE「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。

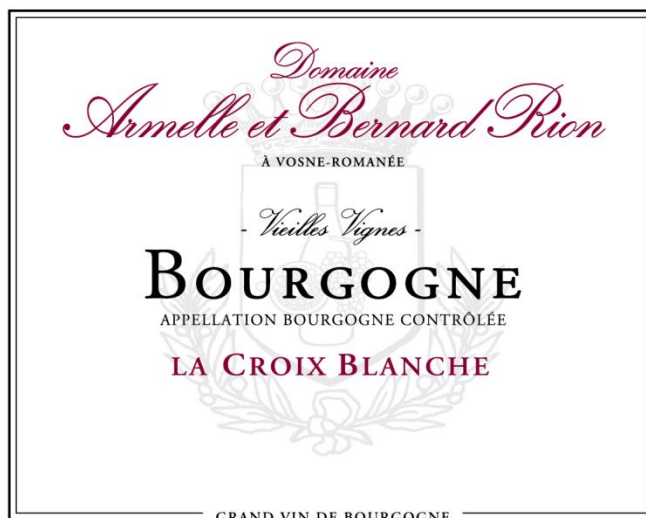
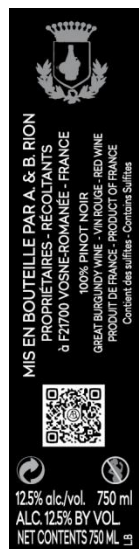
BOURGOGNE « La Croix Blanche »

ブルゴーニュ«ラ・クロワ・ブランシュ»

ブドウの品種：ピノ・ノワール



ブルゴーニュ・ラ・クロワ・グランシュ(赤)はピノ・ノワール種 100 パーセントで造られています。Vosne-Romanée ヴォーヌロマネ村の南に位置し Nuits Saint Georges ニュイ・サン・ジョルジュに隣接しています。ブドウ樹は樹齢50年以上のもので、ドメーヌ・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。手摘みでブドウを収穫後、除梗作業を行い、2週間に渡り完全にセメントタンク内で発酵をさせます。ピジャージ（醗酵中、ブドウ皮の層を長い棒を使って上下攪拌する作業）を機械ではなく人力によって行います。压榨後、ワインはオーク材の樽に入れカーヴにて約12~15か月間醸造させます。こちらのワインは気品がありながら、極上なタンニンを含み、更に深みが増しています。若いうちは、赤いベリー系の香りが豊かですが、熟成と共にスーボワ（腐葉土や下草）の香りが現れて来ます。ワインが若いうちはローストなど肉料理に合います。熟成を重ねたワインはソースのかかった肉料理やチーズにもよく合います。5年から8年の間にお楽しみ下さい。



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.