



# 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。

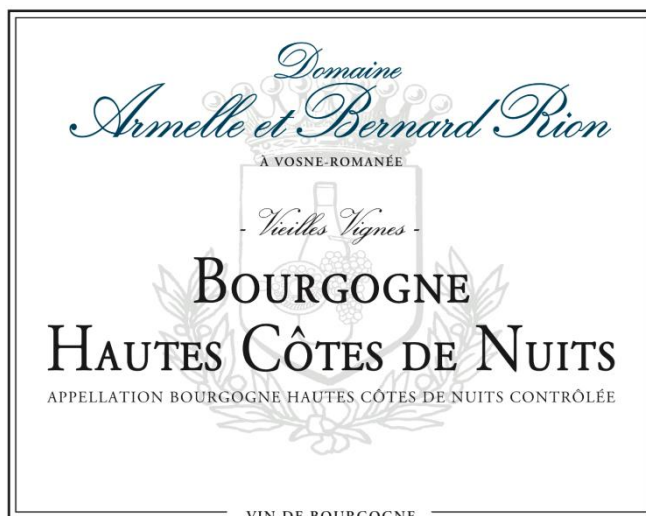
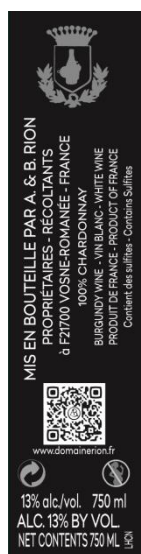
## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ

ブドウ品種：シャルドネ



こちらのワイン畑(0,52ヘクタール)はHautes Côtes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ地区のMagny-les-Villers マニー・レ・ヴィレール村に位置します。こちらの区画は南向きで、35年前からのヴィエーユ・ヴィーニュです。当ドメヌにおいてHautes Côtes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ地区で初めて栽培を始めました。こちらの畑ではブドウ樹と耕された土壌の間に草を生やす栽培を行っています。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。標高が高いこちらの畑ではピノ・ノワール種のブドウ畑の収穫後に、収穫が行われます。手摘みでブドウを収穫後、空気圧式搾機にて果汁を搾ります。搾汁は直接発酵が行われ、フランス製の400から450リットルのフランス製の樽内で12か月間の醸造が行われます。こちらのワインは金色に包まれ、サンザシのような白い花の香りがします。ミネラルの香りが豊かで、梨のアロマと共に滑らかな口どけが広がります。魚料理や鶏肉料理やチーズ(特にブルゴーニュで有名な Epoisses エポワース)などによく合います。4年から6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.