



# 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

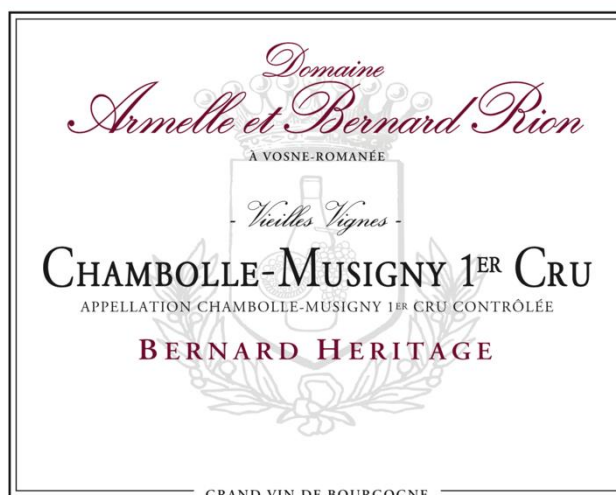
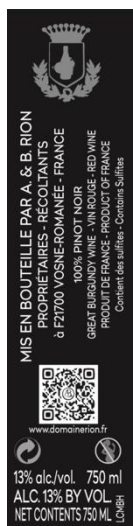
当主ベルナル、妻アルメル、娘たちネリー、アリス、メリッサ、アリスの婿ルイは、コート・ド・ニュイ地区を中心として8ヘクタールのブドウ畑に携わってきました。世代を越え、ブドウの栽培の知識、技が受け継がれています。また環境に配慮してきた当ドメヌはHVE(HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE「フランス農業・食糧省による高環境価値認証」)のレベル3を所得し、今後も環境にやさしい取り組みを行ってまいります。



## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU « Bernard Héritage »

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ(1級)ベルナル・エリタージュ  
ブドウの品種：ピノ・ノワール

こちらの上質なシャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュの《Les Lavrottes》レ・ラブロットと《Les Gruenchers》レ・グリュアンシェールの2つの区画(0,31ヘクタール)のブドウから造られています。ブドウ畑は60年以上のヴィエーユ・ヴィーニュでChambolle-Musignyシャンボール・ミュジニー村の北にあり、特級畑Bonnes-Maresボンヌ・マールの下方に位置します。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。圧搾後、オーク材60%の新樽に入れ、カーヴで約15か月間熟成させます。Chambolle-Musignyシャンボールミュジニーの特徴を豊かに表しながら、エレガントで女性的仕上がりとなっています。ラズベリー、野イチゴ、スマイルのアロマが豊富に口の中に広がります。キジやホロホロ鳥などをはじめとする鶏肉料理、チーズにもよく合います。若いうちは爽快な果実感があふれ、熟成を重ねて森の香りが増していきます。10年もしくはそれ以上熟成していただけます。



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.