



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。

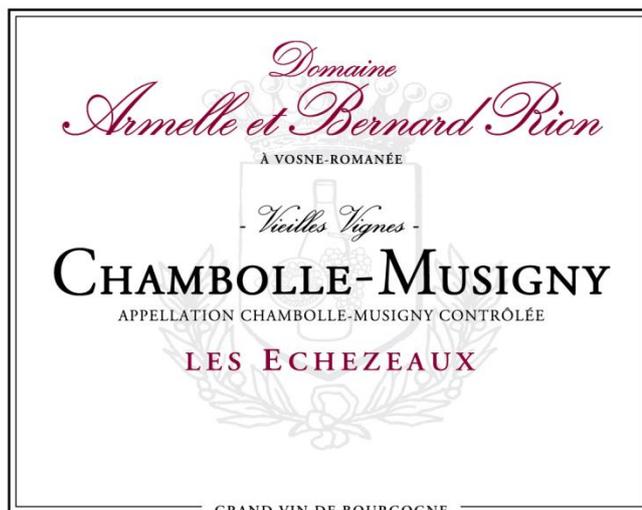
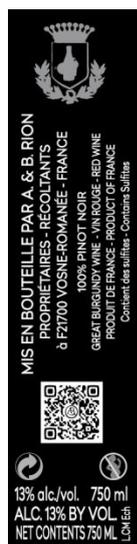
CHAMBOLLE-MUSIGNY « Les Echezeaux »

シャンボール・ミュジニー « レ・エシェゾー »

ブドウの品種：ピノ・ノワール



ブドウ畑は Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー村の南にあり、所有面積 0,80 ヘクタール、ブドウ樹の平均樹齢 50 年になります。ジュラ地方 (東) に向けた、素晴らしい丘にある畑は太陽の恵みを沢山受けることができます。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。手摘みでブドウの収穫後、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、オーク材 45% の新樽に入れ、カーヴで約 15 か月間熟成させます。こちらのワインの若いうちは、赤いベリー系の果実のアロマとスミレのような花の香りが口の中に広がります。こちらのワインは、何年経っても繊細さを保ちます。5 年ほど経ちますと、キノコ、なめし皮の香り、スーボワ (腐葉土や下草) の香りが現れて来ます。生魚をはじめとする魚料理、鶏肉を使った料理、ソース、チーズにもよく合います。5 年から 10 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.