



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。

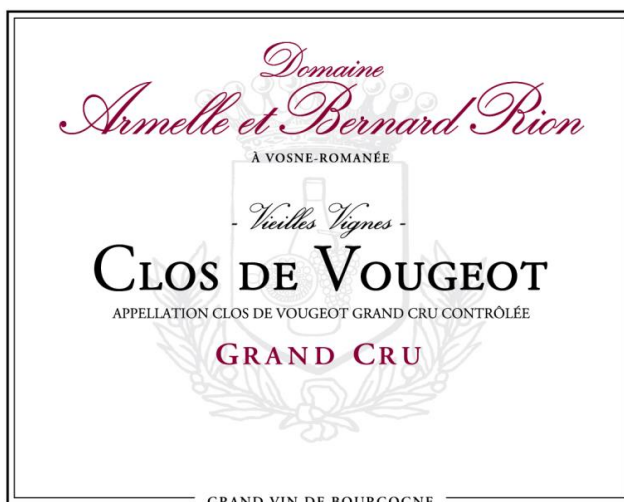
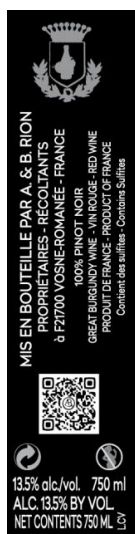


CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

クロ・ド・ヴージュ・グランクリュ(特級)

こちらの上質なワインは、クロ・ド・ヴージュ城の南東に位置するクロ・ド・ヴージュの区画、16アール(1600 m²)のブドウから造られています。こちらの区画では、樹齢80年以上の古木が植えられています。ブドウの粒は小さく、果汁は凝縮しています。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、フランス産オーク材100%の新樽に入れ、カーヴで約15か月間熟成します。

深いルビー色を帯び、繊細でエレガント、バランスが良いワインです。若いうちは赤いベリー系の果物(サクランボやカシス)の香り、時間の経過と共にスーボワ(腐葉土や下草)の香りが現れて来ます。鴨肉の料理やその他の肉のロースト、ソース、チーズにもよく合います。ワインセラーで適切に保管して頂くと、10年もしくはそれ以上の年月の熟成が可能です。



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.