



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。

MEURSAULT « SOUS LA VELLE »

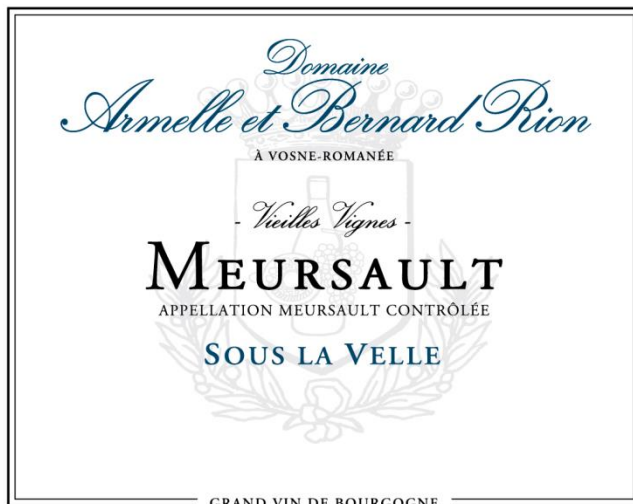
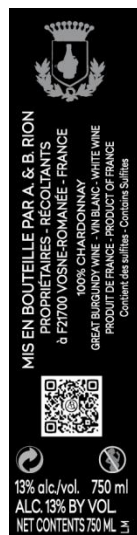
ムルソー« スー・ラ・ヴェル»

ブドウ品種：シャルドネ



2010年からアリス・リオンはムルソーの区画スー・ラ・ヴェルも手掛け始めました。当ドメーヌにおいて、コート・ド・ボヌ村の区画で初めて栽培を始めました。この区画は11アール(1100m²)70年以上のヴィエユ・ヴィーニュとなり、非常に収穫量の高い畑です。この区画においてはすべて手作業で行われ、凝縮された小さなブドウの実ができます。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。手摘みでブドウを収穫後、すぐ圧搾します。その後、搾汁は樽に入れられます。発酵はオーク材70%の新樽の内で行われ、12~15か月間の醸造が行われます。こちらのワインは非常に上質かつまろやかであり、更にとろみ加わり、黄金の色を奏でます。エビやカニなどの甲殻類、ホタテ、魚介料理または鶏肉料理などによく合います。

5年から7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.