



# 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

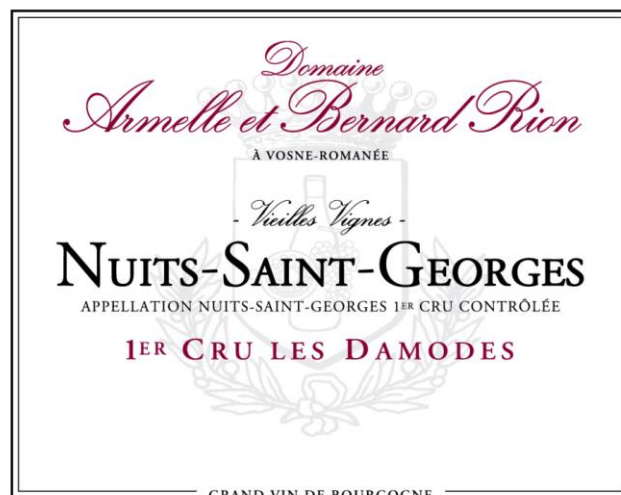
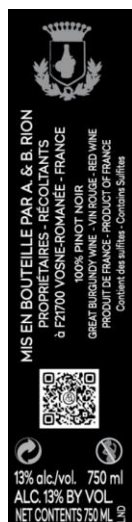
当主ベルナール、妻アルメル、娘たちネリー、アリス、メリッサ、アリスの婿ルイは、コート・ド・ニュイ地区を中心として8ヘクタールのブドウ畑に携わってきました。世代を越え、ブドウの栽培の知識、技が受け継がれています。また環境に配慮してきた当ドメーンはHVE(HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE「フランス農業・食糧省による高環境価値認証」)のレベル3を所得し、今後も環境にやさしい取り組みを行ってまいります。

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU « Les Damodes »

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ(1級)レ・ダモード

ブドウの品種：ピノ・ノワール

レ・ダモードの畑はニュイ・サン・ジョルジュの北に位置し、ヴォーヌロマネ村との境界に位置します。こちらのブドウ畑(0,42ヘクタール)は、真東向きの斜面に広がり、ブドウ樹の平均樹齢40年になります。斜面に広がるブドウ畑は、適切な土壌の管理が必要とされます。収穫量が高い畑です。ドメーン・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。ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ《レ・ダモード》の若いうちは、たくましく、ベリー系の果実の香りが豊富です。熟成を重ねるうちに、深いコクと動物の香りが増してきます。赤身の肉料理、ジビエ（ヤマウズラ、野ウサギ、シカ、イノシシなど、狩猟によって捕獲される野生鳥獣やその肉）の料理、チーズに非常によく合います。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.