



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。



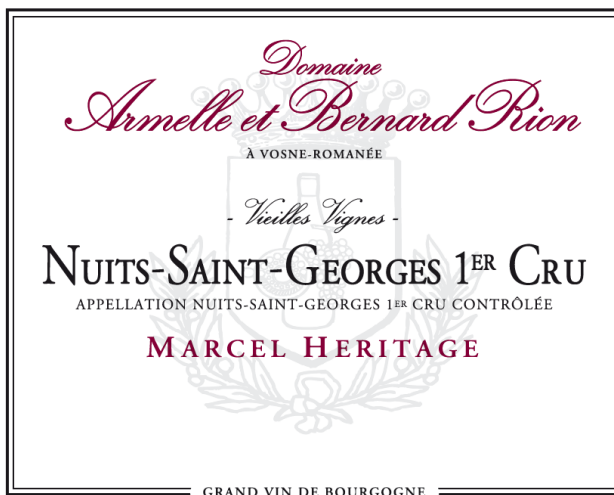
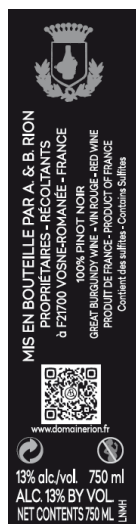
NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU « Marcel Héritage »

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ « マルセル・エリタージュ »

ブドウの品種：ピノ・ノワール

こちらのワインはシャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュの《Les Murgers》レ・ミュルジェと《Aux Chaignots》オー・シェニヨの2つの区画(0,56ヘクタール)のブドウから造られています。Nuits Saint Georges ニュイ・サン・ジョルジュの北に位置し、Vosne-Romanée ヴォーヌロマネとの境界に位置します。土壌は日当たりがよく、石灰粘土質、砂利混じりとなっています。ブドウ樹は樹齢75年以上のもので、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。压榨後、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。力強く、リッチで複雑なこちらのワインは、口の中でまろやかに広がり、後でなめし皮の香りの余韻を残します。若いうちは果実感があふれていますが、熟成と共に更にしっかりとした味になり、キノコ、森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、狩猟によって食材として捕獲される野生鳥獣やその肉)の料理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.