



# 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。

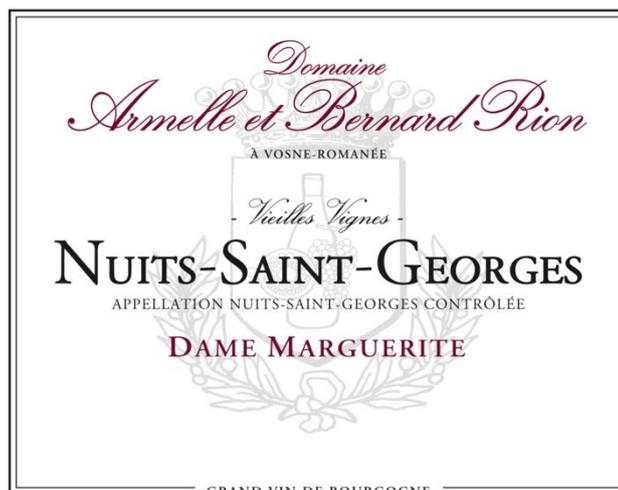
## NUITS-SAINT-GEORGES « Dame Marguerite »

ニュイ・サン・ジョルジュ «ダム・マルゲリット»

ブドウの品種：ピノ・ノワール



こちらのワインは同じ区域のいくつかの区画(1,1ヘクタール)のブドウから造られています。ニュイ・サン・ジョルジュの北に位置し、ヴォーヌ・ロマネとの境界に位置します。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。ドメヌのエピソードを少し交え、ドメヌ当主の妻 Marguerite Rion マルゲリット・リオンは生涯、夫である Louis Rion ルイ・リオンと共にワイン畑を管理してきたことから、こちらのワインはダム・マルゲリット(マルゲリット婦人)と名付けられました。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45%の新樽に入れ、カーヴで約15か月間熟成させます。若いうちは、上質のまろやかさに加え、ベリーの果実の香りが非常に豊富です。熟成を重ねるうちに、森の香りが現れてきます。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.