



# 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。

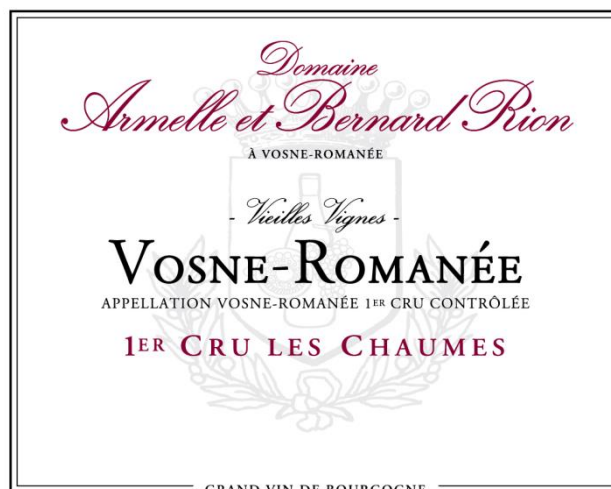
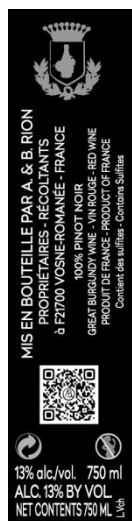


## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU «Les Chaumes»

ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ(1級)レ・ショーム

ブドウの品種：赤ワイン、ピノ・ノワール

les Chaumes レ・ショーム (所有面積 0.46ha) の畑は幾つかの同村の特級畑に近く、特に La Tâche ラ・ターシュの畑から数メートルの距離に位置します。ブドウ畑は東向きに位置し、樹齢 85 年以上前のブドウ樹が植えられています。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。なめらかなタンニンが調和して、エレガントで豊かなワインです。若いうちは、骨格がしっかりとしていて、イチゴやサクランボの香りがあり、アロマにあふれているのが特徴です。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。子羊や子牛の料理、ソース、チーズにもよく合います。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.