



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。

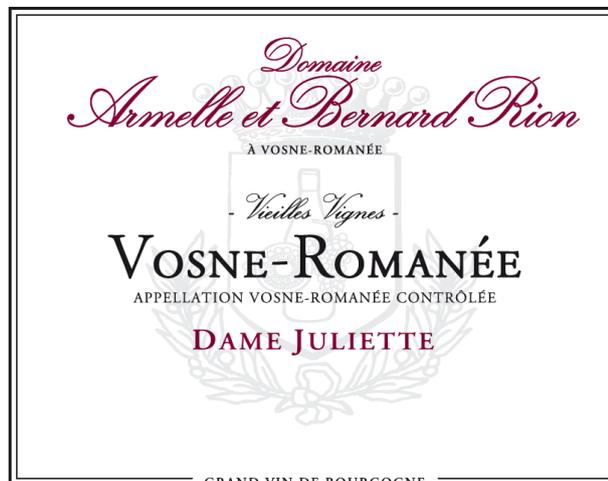


VOSNE-ROMANÉE « Dame Juliette »

ヴォーヌ・ロマネ「ダム・ジュリエット」

ブドウの品種：ピノ・ノワール

ヴォーヌ・ロマネ村の南に位置する3区画(0,54ヘクタール)のブドウから造られるワイン。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。ワインの名前にある“Dame Juliette”ダム・ジュリエットは60年間に渡り畑仕事に携わって来た当主ベルナルの母であるMadame Juliette Rion マダム・ジュリエット・リオンを讃えて名付けられました。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。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。ヴォーヌ・ロマネ・ダム・ジュリエットは飲み口が柔らかくて繊細な女性的なワインです。ワインはフルーティでかつスパイシーで、白コショウやクローブ、ラズベリーのニュアンスが感じられます。子羊や子牛の料理、伝統的な料理、スパイシーな料理にもよく合います。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.