



Bernard RION SARL

8, Route Nationale

21700 VOSNE ROMANÉE

Téléphone +33 3 80 61 05 31 Email : contact@bernardrion.fr
SIRET : 829307206 00013 RCS 829 307 206 R.C.S. Dijon N° TVA : FR 58 829307206

Depuis 2018, la société Bernard Rion Sarl sélectionne les raisins de cette appellation et la vinifie selon la tradition transmise par les générations précédentes. Suite à la qualité de cette première récolte, le Domaine Armelle et Bernard Rion acquiert un bail à long terme fin 2019 pour travailler ces parcelles.

AOC CHOREY LES BEAUNE

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir

Vin produit grâce à la sélection de raisins provenant de plusieurs parcelles entre Ladoix et Chorey, pour une superficie globale de 0,54 Ha.

Ces raisins sont récoltés lors d'une vendange manuelle avec un contrôle de la qualité directement à la vigne. La récolte est égrappée à 100%, puis encuvée par gravité. Les baies entières fermentent pendant 2 semaines en cuve ciment. Les raisins sont pigés manuellement. Après pressurage, le vin est descendu en cave dans les fûts (20% de chêne français neuf, 80% de chêne français 2 à 5 ans). Le vin est élevé pendant 10 à 15 mois.

Ce vin est harmonieux, intensément fruité, aux tannins modérés, souples et élégants. Dans sa jeunesse, il développe des arômes de jeunes fruits rouges tel que la cerise et la framboise. Il sublimerait vos viandes rouges ou en grillade ou vos plateaux de fromages traditionnels. Avec le temps, les tannins s'assouplissent et laisseront s'ouvrir des arômes plus complexes de fruits confiturés, pain d'épice ou encore le cuir. Il accompagnera ainsi vos viandes en sauces.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans

