



**Bernard RION SARL**

*8, Route Nationale*

**21700 VOSNE ROMANEE**

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

**Depuis 2018, notre société Bernard Rion Sarl récolte des raisins en Côte de Beaune. Afin de garantir la qualité de tous nos vins, nous avons la même rigueur dans le tri du raisin pour nos appellations régionales comme pour nos plus grandes appellations.**

**C'est au Domaine, à Vosne Romanée, que la magie de la vinification transforme les raisins en un délicieux nectar ! Après un égrappage total, la fermentation se fait de façon artisanale et traditionnelle en cuve à ciel ouvert. Puis, après le pressurage, c'est le moment de l'élevage en tonneaux de chêne de 228 litres. C'est au domaine que la mise en bouteilles a lieu après une dégustation familiale qui détermine le moment exact de l'embouteillage afin que nos vins soient parfaitement matures sur votre table !**

## AOC BOURGOGNE COTE D'OR

*Vin rouge issu du cépage Pinot Noir*

Vin produit avec des raisins provenant de plusieurs vignes situées en Côte de Beaune et âgées en moyenne d'une quarantaine d'années.

Ce vin est gourmand et de couleur rubis. Vous apprécierez ses arômes de fruits rouges et de vanille. En bouche, il ravit le palais par son bel équilibre. On peut le servir de l'entrée au dessert, avec les plats traditionnels ou plus exotiques.

Gardez le pendant 4 ans maximum pour apprécier sa fraîcheur.

Température de service : 18 °

