



Bernard RION SARL

8, Route Nationale

21700 VOSNE ROMANEE

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, notre société Bernard Rion Sarl récolte des raisins en Côte de Beaune. Pour optimiser 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 !

VOLNAY 1^{er} Cru

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir

Vin provenant de deux vignes de plus de 50 ans d'âge et très proches l'une de l'autre en appellation Volnay 1^{er} Cru.

Ce vin est fin et très élégant avec une couleur rubis. Vous apprécierez ses arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche c'est l'élégance qui domine. On le dit très féminin. Il s'adaptera à toutes les cuisines fines. Servez-le de préférence avec les viandes blanches ou les cuisines végétariennes.

Appréciez-le dès les premières années pour avoir le plaisir des arômes de fruits rouges ou laissez-le vieillir en cave quelques années supplémentaires pour plus de complexité et d'équilibre.

Température de service : 18 °

