



Bernard RION SARL

8, Route Nationale - 21700 VOSNE ROMANEE
Téléphone +33 3 80 61 05 31 Email : contact@bernardrion.fr

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 nous élaborons nos vins. La fermentation se fait de façon artisanale et traditionnelle 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 !

Al'ice

Vin de France Moelleux

Vin moelleux à base de raisin d'aligoté venant de vignes de Côte de Nuits. Vendangé à hyper-maturité, il va ensuite être gelé pour faire ressortir sa sucrosité naturelle, puis la fermentation est stoppée afin d'obtenir une bonne balance. Un élevage de 6 mois en fût de chêne de 228L vient terminer son élaboration.

Au nez, on découvre des fruits exotiques et un délicat parfum de poire. En bouche, on retrouve de la vivacité et du moelleux et laisse apparaître des notes de pommes.

A servir à l'apéritif, ou avec des desserts comme une tarte meringuée au citron !

Température de service : 12°

