



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

Armelle et Bernard RION, leurs filles Nelly, Alice et Mélissa, ainsi que leur gendre Louis, travaillent 8 hectares de vignes, principalement situées sur la Côte de Nuits. Pour le travail de la vigne et l'élevage du vin, la famille Rion perpétue la tradition transmise de générations en générations. Depuis 2019, le Domaine Armelle et Bernard Rion est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Vin blanc issu du cépage Chardonnay.



Cette vigne haute de 0,52 hectares est située à Magny-les-Villers, dans le sud des Hautes Côtes de Nuits. C'est une parcelle exposée plein sud et âgée de 35 ans. C'est la première parcelle en Hautes Côtes exploitée par le Domaine. Elle est enherbée entre les rangs et labourée superficiellement entre les pieds de vigne. Bien sûr, ici comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

La récolte des raisins est réalisée après celle des pinots noirs, en raison de l'altitude plus élevée qui peut retarder la maturation de quelques jours. Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés en pressoir pneumatique. Le moût de raisin fermente ensuite directement en fûts de chêne français de 400/450 litres et y termine son élevage pendant encore 12 mois.

Ce vin à la robe dorée présente des arômes de fleurs blanches comme l'aubépine. C'est un vin minéral et onctueux en bouche, aux arômes de poire. A servir à l'apéritif et à table sur les poissons, les viandes blanches et les fromages tels que le fameux Epoisses.

Garde : de 4 à 6 ans.



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.