



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.



MEURSAULT « SOUS LA VELLE »

Vin blanc issu du cépage Chardonnay.

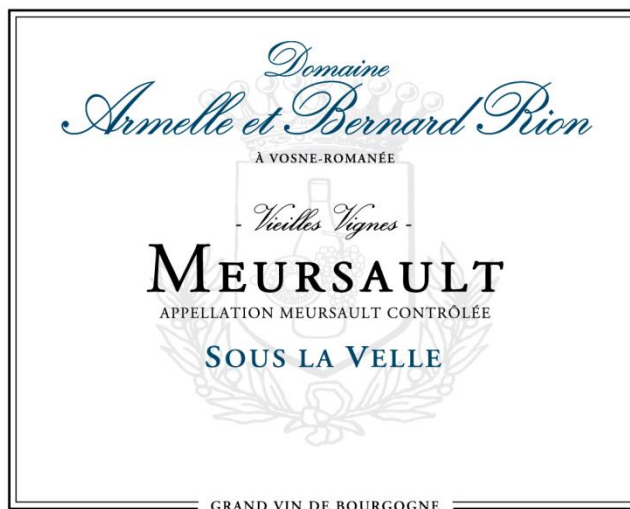
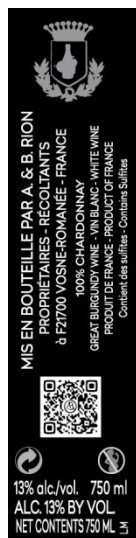
Alice RION a pu acquérir en 2010 cette parcelle de Meursault « Sous la Velle ». C'est la première parcelle que le domaine cultive en Côte de Beaune, et quelle appellation !

Cette vigne de 11 ares est âgée de plus de 70 ans et fournit une vendange de qualité grâce à ses rendements maîtrisés. Cette parcelle travaillée uniquement à la main produit de jolis raisins, petits et millerandés. 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.

Suite à la vendange manuelle, les raisins sont pressés rapidement. Après un débourage, le moût est entonné (mis en fûts). La fermentation se déroulera intégralement en fût (70% de chêne neuf), ainsi que l'élevage (pendant 12 à 15 mois).

C'est un vin couleur or, riche, rond et gras. Il développe des arômes de vanille, fleurs blanches et brioche. A servir avec les crustacés tels que les noix de St Jacques, les poissons de rivière ou de mer et avec les viandes blanches en sauce.

Garde : 5 à 7 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.