



# 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.**

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU «Les Chaumes»

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

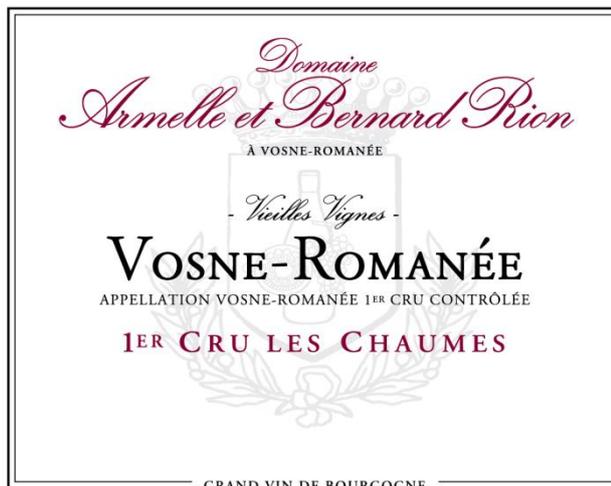
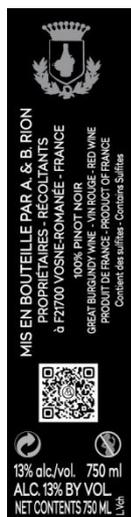


La parcelle « les Chaumes » (0,46 hectare) est située contre le village de Vosne-Romanée en voisinage des grands crus de Vosne-Romanée (à quelques mètres de La Tâche). La vigne est âgée de 85 ans et est exposée à l'Est. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

Après une vendange manuelle, la récolte est égrappée, les baies entières fermentent pendant 2 semaines en cuve ciment. Les raisins sont pigés manuellement. Après pressurage, le vin est descendu en cave dans les fûts (60% de chêne neuf) pour une durée de 15 mois environ.

Ce vin élégant et ample est soutenu par des tanins de velours. Jeune, il est charnu et très aromatique, avec des parfums de cerise et de fraise, puis de sous-bois en vieillissant. Il saura mettre en valeur les viandes d'agneau et de veau grillées ou en sauce et tous les fromages fins.

Garde : 10 ans et plus.



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.