



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.

AOC COTEAUX BOURGUIGNONS

« Cuvée Fantaisie »

Vin rouge issu principalement du cépage Gamay.

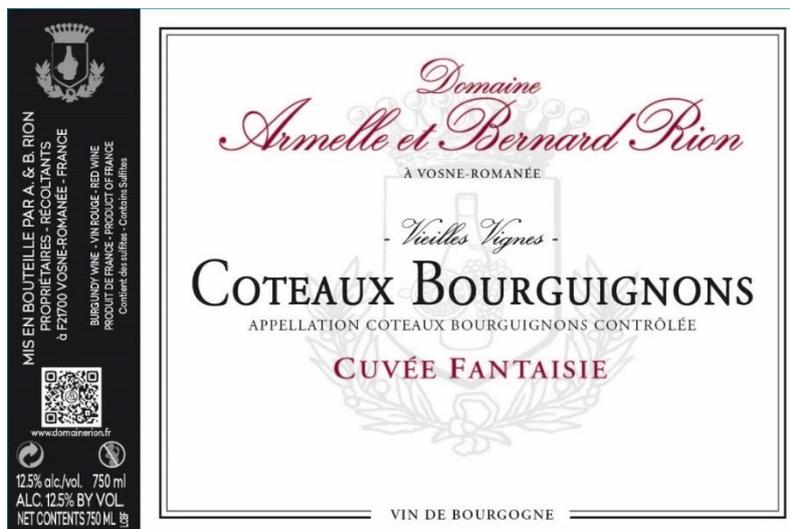


Les vignes du Domaine RION en AOC Coteaux Bourguignons Rouge (0,3 hectare) sont situées sur Vosne Romanée. Elles sont âgées de plus de 70 ans, ce qui donne une récolte de grande concentration. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte 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. Elevé ensuite en cuve, le vin est embouteillé après 6 à 8 mois d'élevage.

Les caractéristiques du Coteaux Bourguignons « Cuvée Fantaisie » sont sa fraîcheur et une grande aromatique composée de fruits rouges. A servir frais (environ 15°C) sur les viandes grillées, la charcuterie et les terrines maison. Les fonds de bouteille permettront de réaliser de très jolies sauces au vin.

Garde : à boire dès sa jeunesse et jusqu'à ses 3 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.