



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.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

« Les Gruenchers »

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

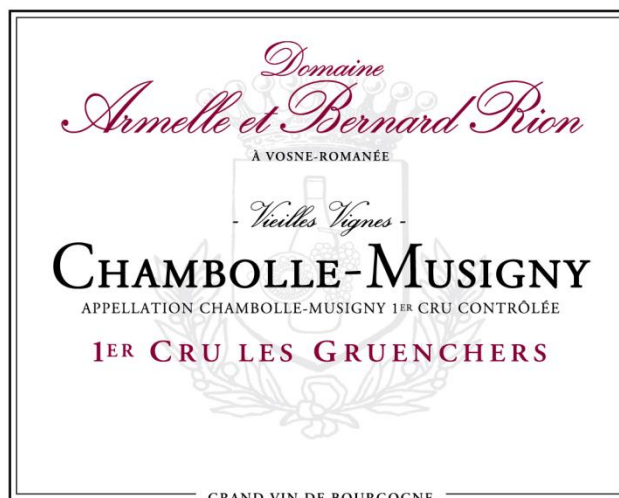
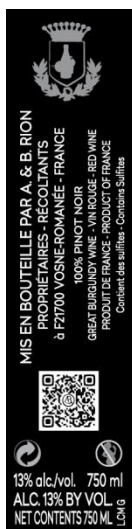


Cette vigne de 0,20 hectare, âgée d'une soixantaine d'années, est située au nord du village de Chambolle-Musigny, sous le Grand Cru les Bonnes-Mares. Bien exposée, elle bénéficie d'un bel ensoleillement. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, 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, typique de l'appellation Chambolle-Musigny, est à la fois fin, élégant et féminin. Il montre des arômes volumineux de framboise, fraise des bois et violette. A servir avec les entrées à base de poisson ou avec des viandes blanches et volailles comme la pintade ou le faisan et bien sûr les fromages fins. Jeune, il sera fruité ; à maturité, il deviendra plus forestier.

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.