



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.

CHOREY-LES-BEAUNE

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir

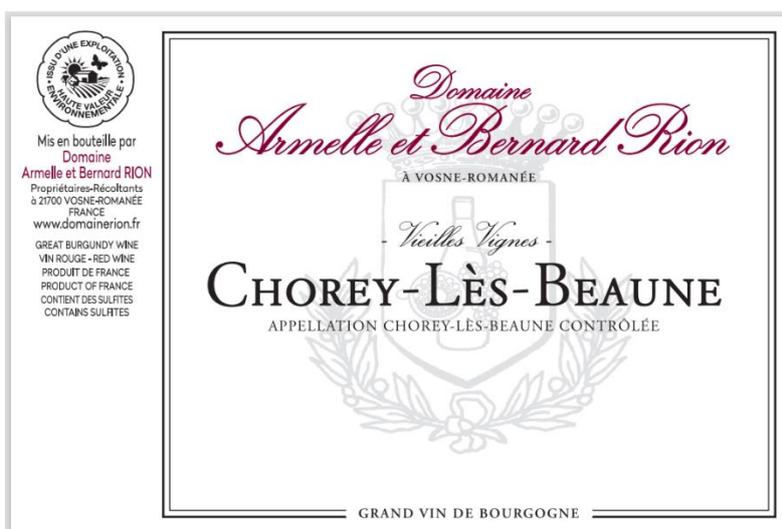


Vin produit grâce à la sélection de raisins provenant de plusieurs parcelles d'appellations Chorey-Lès-Beaune Village, entre Ladoix et Chorey, pour une superficie globale de 0,54 Ha.

Ces raisins sont récoltés lors d'une vendange manuelle avec un contrôle de la qualité directement à la vigne. La récolte est égrappée à 100%, puis encuvée par gravité. 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 (20% de chêne français neuf, 80% de chêne français 2 à 5 ans). Le vin est élevé pendant 10 à 15 mois.

Ce vin est harmonieux, intensément fruité, aux tannins modérés, souples et élégants. Dans sa jeunesse, il développe des arômes de jeunes fruits rouges tels que la cerise et la framboise. Il sublimerait vos apéritifs ou vos grillades. Avec le temps, les tannins s'assouplissent et laissent s'ouvrir des arômes plus complexes de fruits confiturés, pain d'épice, ...

Potentiel de garde : 3 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.