



# Bernard Rion

## Al'ice

Vin de France Moelleux blanc

C'est au Domaine Armelle et Bernard RION, installé à Vosne-Romanée depuis 1896, que la famille RION transforme les précieux raisins en un délicieux nectar. L'entreprise familiale Bernard RION commercialise ses vins de Côte de Beaune et Côte de Nuits ainsi que ses produits à la truffe.



Aligoté et/ou Gamay



Vendange manuelle  
ou mécanique



Conseil de garde : de 1 à 3 ans



Vin blanc moelleux produit à partir de raisins de Côte de Nuits et Côte de Beaune, selon la qualité de la récolte et la maturité. Format 50 cl.

### Vinification

Le moût de raisin est gelé à  $-4^{\circ}$  pendant quelques jours pour concentrer et exacerber certains arômes et pour faire ressortir sa sucrosité naturelle. La fermentation est ensuite stoppée afin de préserver entre 20 et 30g de sucre résiduel. Le vin suit ensuite un élevage de ~12 mois en fût de chêne.

### Au Nez

On retrouve des notes gourmandes de :

- Fruits Exotiques
- Poire



### En Bouche

La vivacité d'un vin sec contrebalancée par la sucrosité d'un vin moelleux surprend agréablement le palais. Des petites notes de poire et de pomme apportent la gourmandise.

### Accords Mets et Vin

A l'Apéritif, avec un Foie Gras ou sur des Desserts comme une Tarte au citron meringuée.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE

Tel : +33 380610531 / Mail : [contact@bernardrion.fr](mailto:contact@bernardrion.fr) / Web : [www.domainerion.fr](http://www.domainerion.fr)

SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206