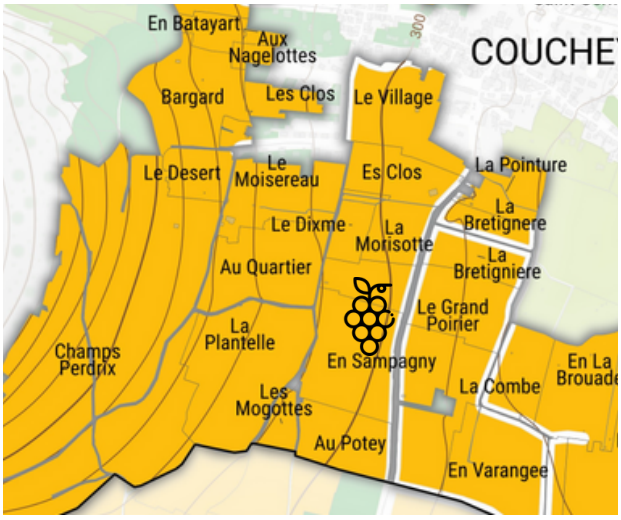
Bernard Rion

Marsannay "En Sampagny"

Appellation Marsannay Contrôlée

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.



Climat "En Sampagny", situé au Sud de l'Appellation Marsannay, sur la commune de Couchey.

Pinot Noir

Vendange manuelle,
récolte égrappée à 100%

Conseil de garde : de 2 à 8 ans

Vinification

Fermentation alcoolique naturelle : 10 jours en cuve ciment. Élevage : 12 à 15 mois en fûts de chêne français (30% de fûts neufs).

Au Nez

Le nez est expressif sur des notes de :

- Reglisse
- Café
- Griotte
- Cassis

Accords Mets et Vin

Viandes blanches, Charcuterie, Poissons grillés.

En Bouche

Ce vin possède une bouche fraîche, gourmande et épicée, bien équilibre.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Bourgogne Côte d'Or

Appellation Bourgogne Côte d'Or Contrôlée

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.

Pinot Noir

Vendange manuelle,
récolte égrappée à 100%

Conseil de garde : de 2 à 5 ans

Vignes majoritairement situés autour de Volnay, en Côte de Beaune.

Vinification

Fermentation alcoolique naturelle : 10 jours en cuve ciment. Élevage : 12 mois en fûts de chêne français (10% de fûts neufs).

Au Nez

Ce vin possède des arômes de :

- Fruits Rouges
- Vanille
- Cassis
- Mûres

Accords Mets et Vin

Apéritifs dînatoires, Grillades, Charcuteries et fromages.

En Bouche

Bouche souple et délicate. Elle possède une finale gourmande, fraîche et légère.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Bourgogne Aligoté

Appellation Bourgogne Contrôlée

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

Vendange manuelle
et mécanique

Conseil de garde : de 1 à 3 ans

Vin issu exclusivement du cépage Aligoté, variété typique et historique en Bourgogne. Les vignes se trouvent en Côte de Nuits et Côte de Beaune.

Vinification

Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuve inox puis élevage sur lies pendant 6 mois.

Au Nez

Nez sur la fraîcheur et l'aromatique typique de l'Aligoté:

- Agrumes
- Fruits exotiques
- Fleurs Blanches (Acacias)

Accords Mets et Vin

Fruits de mer, Poisson grillé, Charcuterie, Escargots de Bourgogne, Fondue et Raclette.

En Bouche

Ce vin possède une bouche, précise, fraîche et délicieusement citronnée.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Coteaux Bourguignons "Magnatum"

Appellation Coteaux Bourguignons Contrôlée

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.

- Chardonnay
- Vendange manuelle
- Conseil de garde : de 1 à 4 ans

Vin produit avec des raisins de Chardonnay issus d'une parcelle centenaire située au sud-est de Morey-Saint-Denis.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Fleurs Blanches
- Poire
- Pêche
- Vanille discrète

Accords Mets et Vin

Planches apéritives de Fromages et Charcuteries, Poissons et fruits de mer.

En Bouche

En bouche, une belle rondeur accompagne des notes délicates de pain d'épices.

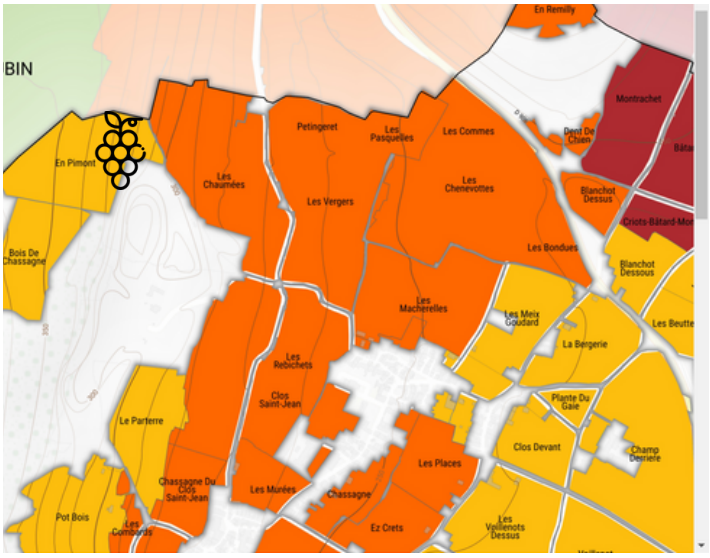
Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Chassagne-Montrachet "En Pimont"

Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée

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.



Raisins issus du Climat "En Pimont", situé sur les hauteurs de Chassagne-Montrachet.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 6 ans

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Fleurs Blanches
- Pêche
- Vanille

Accords Mets et Vin

Poissons, Fruits de mer et Volailles rôties.

En Bouche

Une légère minéralité et une jolie rondeur lui apporte un bel équilibre, tout en finesse.

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

Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr

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

Bernard Rion

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Chenevottes"

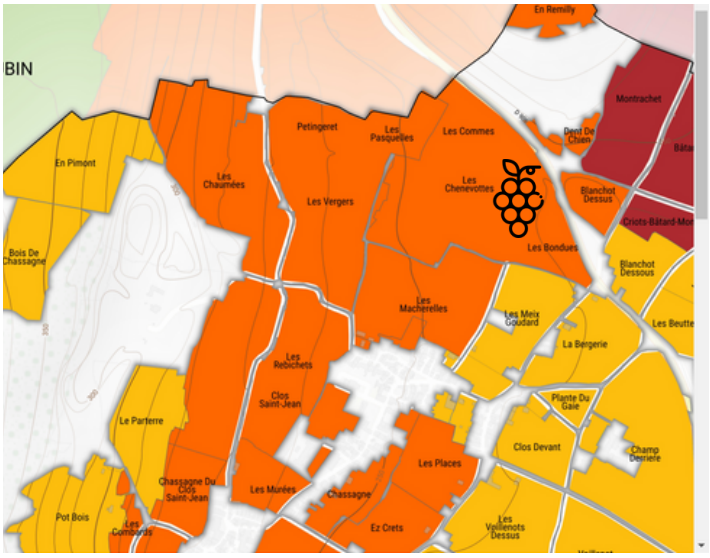
Appellation Chassagne-Montrachet Premier cru Contrôlée

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.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 10 ans



Le Climat "Les Chenevottes" classé en Premier Cru est situé à proximité du célèbre Grand Cru "Montrachet", sur la commune de Chassagne-Montrachet.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Accords Mets et Vin

Poissons grillées, Viandes blanches

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Fleurs Blanches (Aubépine)
- minéralité (Silex)
- Vanille discrète

En Bouche

Très belle complexité, dans ce vin tout en élégance et raffinement. Avec l'âge, des notes de miel apparaitront.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Savigny-Lès-Beaune "Les Goudelettes"

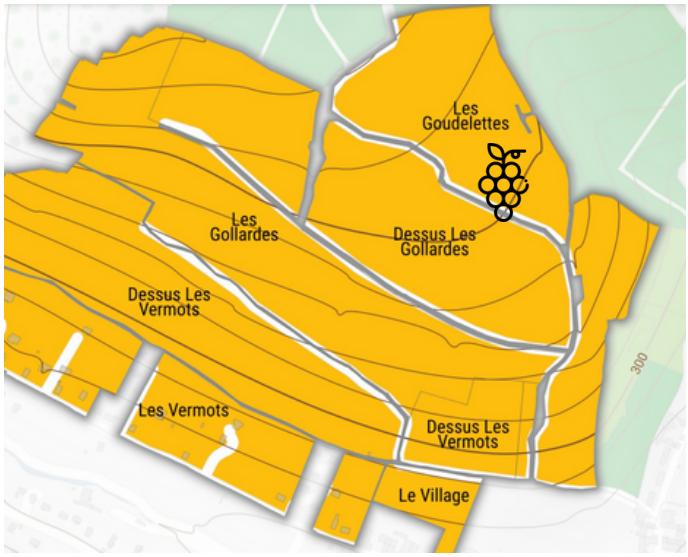
Appellation Savigny-Lès-Beaune Contrôlée

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.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 8 ans



Le Climat "Les Goudelettes" est situé en surplomb du village de Savigny-Lès-Beaune, sur un terroir très calcaire.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Agrumes
- fumé minéral (Pierre à Fusil)
- Vanille discrète

Accords Mets et Vin

Crustacés, Bouchées Apéritives et Cuisine exotique.

En Bouche

Ce vin délicat et minéral montre un bel équilibre entre gras et vivacité grâce à une touche citronnée.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"

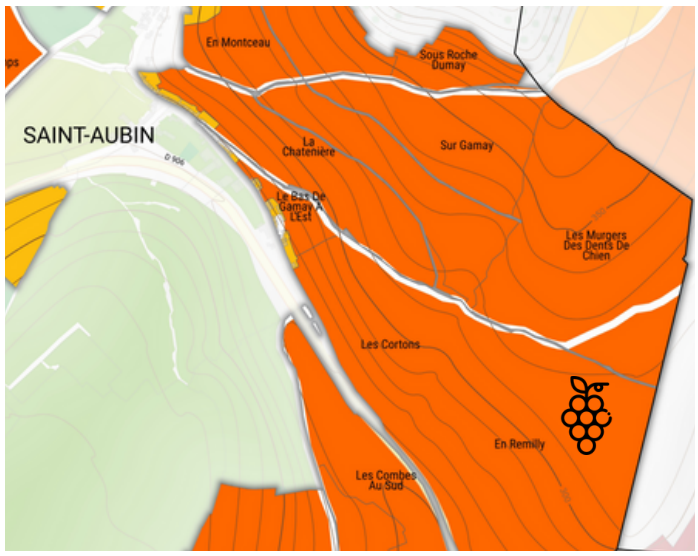
Appellation Saint-Aubin Premier Cru Contrôlée

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.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 8 ans



Le Climat "En Remilly" est très réputé notamment par sa proximité avec les Chassagne-Montrachet.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Fleurs Blanches (Aubépine)
- minéralité (Silex)
- Vanille discrète

Accords Mets et Vin

Filets de Rougets et autres Poissons grillés, Volailles en sauce et Fromages fins.

En Bouche

Minéral sur sa jeune, il s'étoffe et gagne en richesse et ampleur après quelques années.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

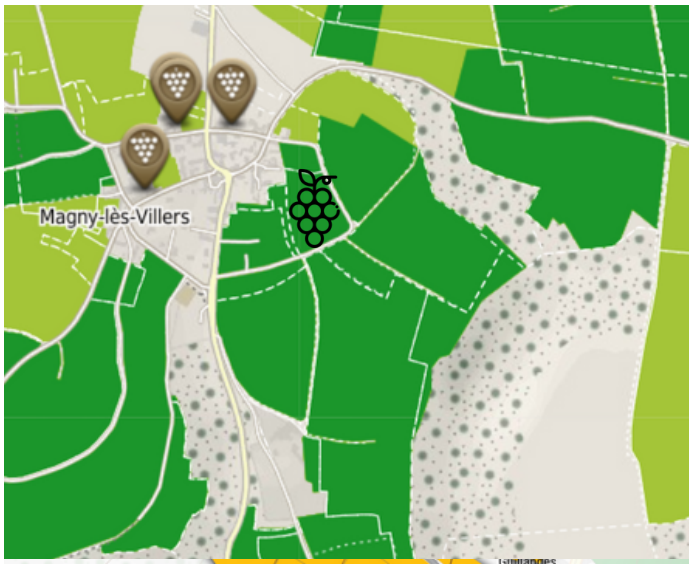
Appellation Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Contrôlée

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.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 6 ans



Vigne haute et large (0,54Ha), typique des Hautes Côtes, située à Magny-lès-Villers. Exposée plein sud, cette parcelle de 40ans surplombe la colline de Corton.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Accords Mets et Vin

Planches Apéritives, Poissons, Viandes Blanches grillées et Fromages affinés.

Au Nez

Le nez élégant montre des notes de :

- Fleurs Blanches (Aubépine)
- minéralité (Silex)
- Vanille discrète

En Bouche

Ce vin minéral montre de la gourmandise en bouche par des notes de poire.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Meursault "Sous la Velle"

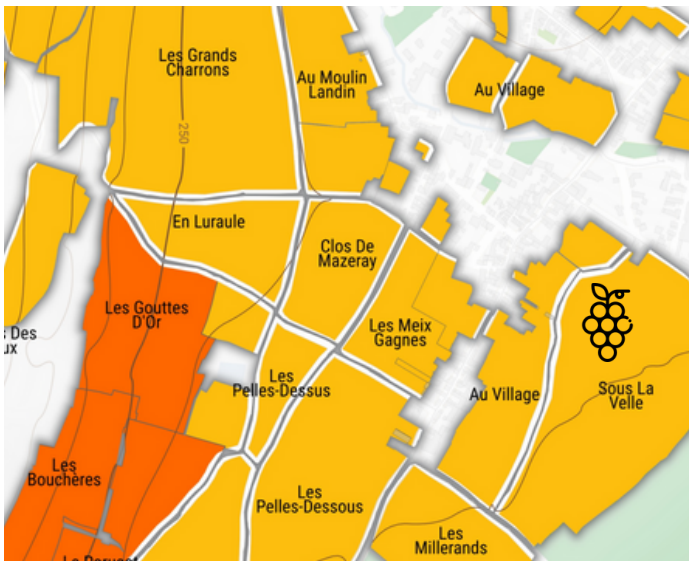
Appellation Meursault Contrôlée

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.

Chardonnay

Vendange manuelle

Conseil de garde : de 2 à 8 ans



Cette parcelle en "Sous la Velle" est la propriété d'Alice RION depuis 2010. C'était le 1er pas du Domaine en Côte de Beaune. Ce joli Terroir est situé au sud du village.

Vinification

Pressurage direct et entonnage du moût en fûts de chêne français pour les fermentations. Elevage en fûts pendant 12 à 15 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

Accords Mets et Vin

Noix de Saint Jacques, Poissons de rivière et Viandes blanches en sauce.

Au Nez

Il développe des arômes volumineux de :

- Vanille briochée
- Pêche
- Fleurs Blanches

En Bouche

Ce vin typique de l'appellation Meursault est riche, rond mais aussi minéral et élégant.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Coteaux Bourguignons "Cuvée Rose"

Appellation Coteaux Bourguignons Contrôlée

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.

Gamay et Pinot Noir

Vendange manuelle ou mécanique

Conseil de garde : de 1 à 3 ans

Les raisins produisant ce Rosé proviennent de petites parcelles historiques de la Famille RION, situées dans le bas de Vosne-Romanée.

Vinification

Pressurage rapide après quelques heures pour obtenir cette belle couleur rose pâle. Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuve inox puis élevage sur lies pendant 6 mois.

Au Nez

Arômes gourmands de :

- Groseille
- Pêche de Vigne
- Bonbon anglais

Accords Mets et Vin

Apéritif, Grillades et Salades estivales.

En Bouche

Ce joli rosé sec et fruité et idéal pour les journées ensoleillés.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

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° 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.

En Bouche

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

Au Nez

On retrouve des notes gourmandes de :

- Fruits Exotiques
- Poire

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 / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206

Bernard Rion

Jus de Raisin Aligoté

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
- Vendange manuelle ou mécanique
- Conseil de garde : 12 mois

Sa fraîcheur

Entièrement naturel, sans colorant ni conservateur et surtout sans sucres ajoutés, ce jus de raisin pasteurisé est idéal pour se désaltérer en toute sérénité. Vous l'apprécierez pour son goût authentique de jus de raisin fraîchement pressé.

Idée cocktail

A servir bien frais :

- 1/3 de jus de raisin
- 2/3 Crémant de Bourgogne Brut
- Un grain de raisin

Ses bienfaits

Tout comme le vin, le jus de raisin est un protecteur de votre système cardiovasculaire grâce aux flavonoïdes qu'il contient. Mais le jus de raisin contient aussi des polyphénols qui protègent quant à eux le cerveau. Enfin, le jus de raisin permet également de lutter contre l'hyper-tension.

Accord Mets et Vin

A consommer sans modération, entièrement naturel et sans alcool, le jus de raisin d'Aligoté du Domaine RION vous rafraichira à toute heure de la journée en commençant par le petit déjeuner.

Bernard Rion SARL, 8 Route Nationale 21700 VOSNE-ROMANÉE, FRANCE
Tel : +33 380610531 / Mail : contact@bernardrion.fr / Web : www.domainerion.fr
SIRET : 829 307 206 000 13 / RCS.Dijon / TVA FR58 829 307 206