



Bernard Rion

Corton-Rognet Grand Cru

Appellation Corton Grand 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.



Pinot Noir



Vendange manuelle,
récolte égrappée à 100%



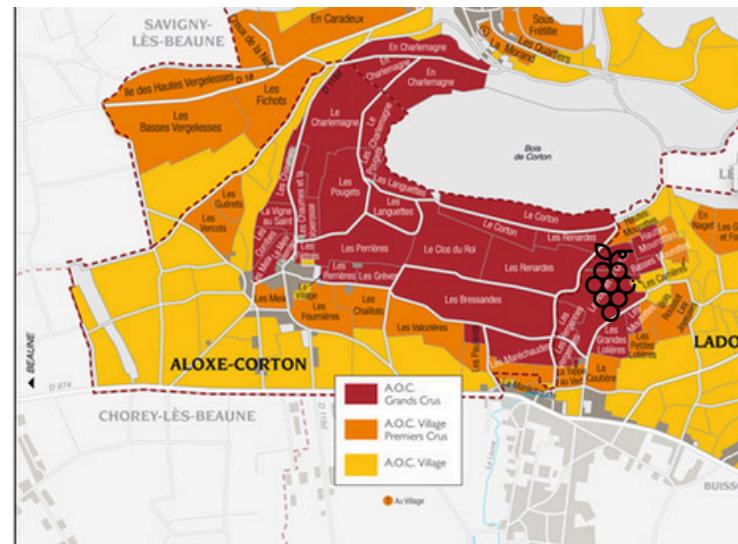
Conseil de garde : minimum 5 ans, sans maximum.

Vinification

Fermentation alcoolique naturelle : 10 jours en cuve ciment. Élevage : 12 à 18 mois en fûts de chêne français (50% de fûts neufs).

Accords Mets et Vin

Viandes Rouges, Plats en sauce.



Ce Grand Cru provient du Climat Le Rognet, exposé plein est, au-dessus du village de Ladoix.



Au Nez

Ce vin possède des arômes de :

- Cerise, Cassis
- Épices
- Touche de cuir

En Bouche

Structure solide enveloppée dans des tanins fins. La persistance en bouche est remarquable.

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