



Bernard Rion

Crémant de Bourgogne

Appellation Crémant de 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.



 Cépages : 28.6% Pinot Noir ; 28.7% Gamay ;
 37% Chardonnay ; 5.6% Aligoté

Vinification

Méthode Champenoise.

En Bouche

Attaque vive et élégante, avec une mousse fine et persistante. L'équilibre entre acidité et douceur est harmonieux, offrant une sensation de fraîcheur en bouche.



Accords Mets et Vin

Apéritifs, Fromages, Poissons,
Fruits de Mer et Desserts.

Au Nez

Expressif et frais, avec des arômes de fruits blancs tels que la pomme verte, la poire et des notes florales légères de fleurs blanches.

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