



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.

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

« Les Damodes »

Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.



Le climat « Les Damodes » est situé sur Nuits Saint Georges, mais en limite de l'appellation Vosne-Romanée. Cette vigne de 0,42 hectare est âgée d'une quarantaine d'années et est exposée plein Est, sur le coteau. C'est une vigne pentue qui demande une bonne maîtrise du terrain pour pouvoir la travailler. Ses rendements sont en général peu élevés. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

Après une vendange manuelle, la récolte est égrappée, 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 (60% de chêne neuf) pour une durée de 15 mois environ.

Le Nuits-Saint-Georges 1^{ER} CRU « Les Damodes » est un vin puissant et fin à la fois, avec des arômes de fruits noirs et rouges lorsqu'il est jeune. Après quelques années, il sera plus corsé et giboyeux. Il accompagne très bien les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

Garde : 10 ans et plus.

