



Bernard Rion

Pommard

Appellation Pommard 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.



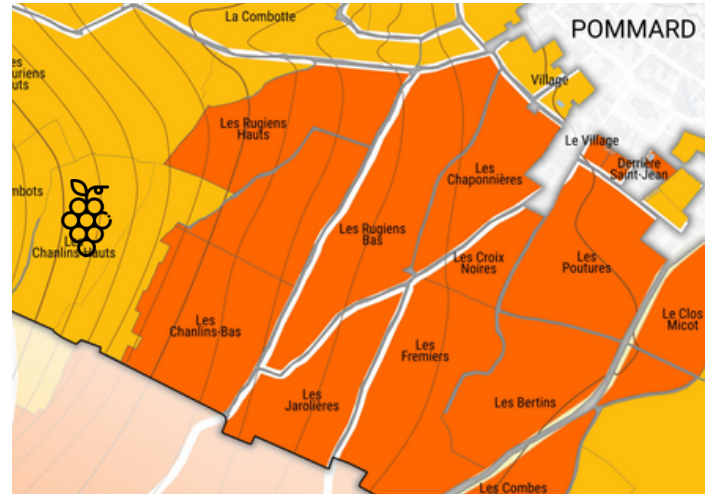
Pinot Noir



Vendange manuelle,
récolte égrappée à 100%



Conseil de garde : de 2 à 8 ans



Ce vin inclut le Climat "Les Chanlins", en limite nord de l'appellation Volnay, surplombe les Premiers Crus de Pommard.

Vinification

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

Accords Mets et Vin

Gibier et Agneau.



Au Nez

Ce vin offre des arômes volumineux de :

- Fruits noirs
- Mûres
- Myrtilles

En Bouche

On retrouve des arômes de fruits noirs, d'épices et de poivre. Une pointe musquée accompagne le tout. Vin charpenté avec une jolie finale en fraîcheur.

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