

Domaine Michèle & Patrice RION

1, rue de la Maladière - Prémieux-Prissey - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel. : +33 (0)3 80 62 32 63 - Fax : +33 (0)3 80 62 49 63

Email : Patrice.Rion@wanadoo.fr - Web site : www.patricerion.com



Le BOURGOGNE Rouge présente une robe d'intensité moyenne, nuancée de pourpre dans son jeune âge, puis devenant rubis et rouge orangé avec quelques années de bouteille. Il offre une large palette d'arômes, qualité primordiale du Pinot Noir. La structure, comportant une bonne souplesse et un tanin modéré, permet de le déguster assez jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé.

Cépage :	Pinot noir
Alcool :	12.5°
Nombre de caisses :	450
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	10% fûts neufs, le reste en fûts d'un ou deux vins
Age des vignes :	40 ans
Emplacement :	Jouxte la commune de Chambolle-Musigny

Caractéristiques du vin : Nous avons acheté cette vigne en 1990 ; elle reste l'une de nos favorites. Plusieurs fois coups de cœur au guide Hachette, le niveau de qualité de ce vin est proche d'une appellation village, avec un potentiel de garde presque équivalent. Vous pourrez cependant apprécier ce vin dans sa jeunesse ; en effet sa maturité exceptionnelle acquise dans ces raisins en fait un vin rond, souple...

Conseils et durée de conservation : Endroit frais (idéalement 12°C), obscure et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. A conserver entre 2 et 6 ans.

Accord et dégustation : Servir vers 16°C lorsqu'il est jeune et 18°C lorsqu'il a mûri 4 à 5 ans. S'accorde avec une cuisine simple, un déjeuner entre amis, juste pour le plaisir. Il s'accommodera d'un bœuf bourguignon, de plats en sauce ou de fromages.