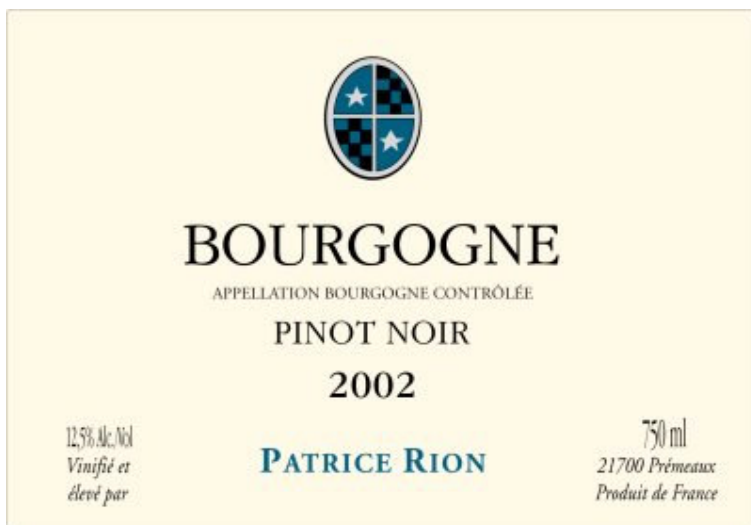


Patrice RION

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 : 600
Sol : Argilo-calcaire
Elevage : Fûts d'un vin
Emplacement : Les raisins proviennent du même secteur géographique que le Bourgogne « Bons Bâtons », jouxtant la commune de Chambolle-Musigny.

Caractéristiques du vin : Il présente une robe d'intensité moyenne, nuancée de pourpre dans son jeune âge, puis devenant rubis après quelques années de vieillissement en bouteille. Il est caractérisé par une finesse en équilibre avec son moelleux. Ses arômes typiques de fruits rouges se révéleront après une légère aération, et bien mieux après quelques mois de vieillissement.

Conseils et durée de conservation : Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers.
A conserver entre 2 et 4 ans.

Accord et dégustation : Servir vers 15°C
S'accorde avec une cuisine familiale.