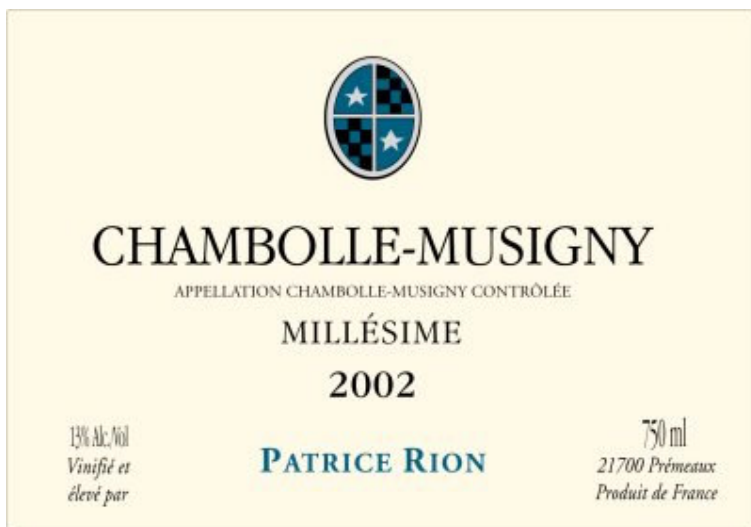


Patrice RION

1, rue de la Maladière - Prémeaux-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



Les vins de CHAMBOLLE sont avant tout des modèles d'élégance et de finesse: d'une robe moyennement colorée, ils libèrent des arômes volumineux de framboise, de fraise confite, de violette, de sous-bois. Leur corps est marqué par les tanins fins associés au moelleux. Peu acides, ils s'imposent par leur charnu. Les premiers crus font apprécier une plus forte concentration et souvent plus de fermeté.

Cépage :	Pinot noir
Alcool :	13°
Nombre de caisses :	450
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	50% fûts neufs
Emplacement :	Chambolle-Musigny. Trois à quatre viticulteurs nous fournissent les raisins de cette cuvée; les 2/3 des vignes sont issues du haut du coteau, le reste est issu de vignes âgées placées plus bas.
Caractéristiques du vin :	Vin représentatif de son appellation : très aromatique : cerise, framboise. Tanins tendres et suaves, délicat.
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 4 et 8 ans.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec des mets délicats : pigeons, cailles, petits gibiers.