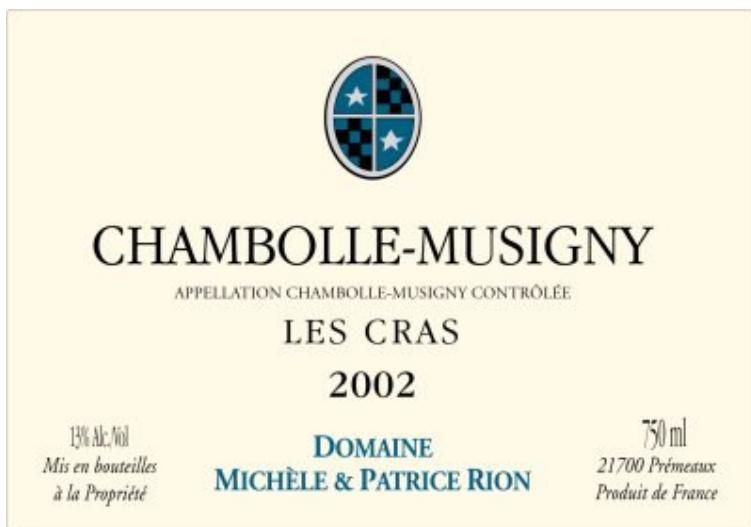


Domaine Michèle & Patrice RION

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 :	220
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	50% fûts neufs
Age des vignes :	30 ans
Emplacement :	Chambolle-Musigny, dans le coteau orienté plein est. Excellent emplacement pour une appellation village.
Caractéristiques du vin :	Issu d'un terroir formé d'éboulis calcaire, ce vin est caractérisé par l'élégance et la finesse. D'une robe plutôt rouge vif, il libère des arômes voluptueux de petits fruits rouges et de cerises noires. Plus mature, vous retrouverez le sous-bois et la mousse.
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. Une structure assez souple permet de l'apprécier relativement jeune, mais il saura aisément se bonifier avec le temps. A conserver entre 4 et 10 ans.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec pigeons, faisans, cailles...