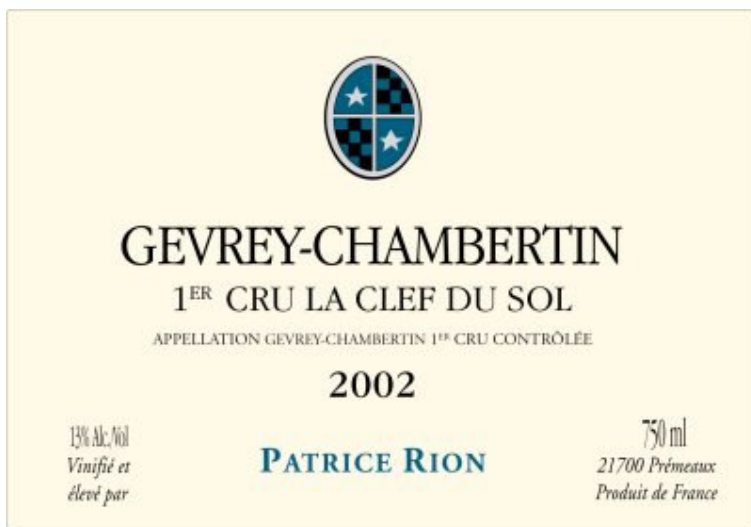


# Patrice RION

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](mailto:Patrice.Rion@wanadoo.fr) - Web site : [www.patricerion.com](http://www.patricerion.com)



Les vins de GEVREY-CHAMBERTIN sont très colorés, d'une expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri. Ils sont puissants, associant à leurs tanins un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau. Dans l'ensemble, ce sont des vins solides.

<b>Cépage :</b>	Pinot noir
<b>Alcool :</b>	13°
<b>Nombre de caisses :</b>	225
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Elevage :</b>	50% fûts neufs
<b>Emplacement :</b>	« Lavaux Saint-Jacques », « Champeaux » : achat de raisins d'un même propriétaire
<b>Caractéristiques du vin :</b>	Vin typique de Gevrey-Chambertin, avec un côté sauvage, garrigue, nature. Structure tannique serrée, complexe et complet.
<b>Conseils et durée de conservation :</b>	Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. A conserver entre 8 et 15 ans.
<b>Accord et dégustation :</b>	Servir vers 17°C S'accorde avec une viande rouge ou un gibier.