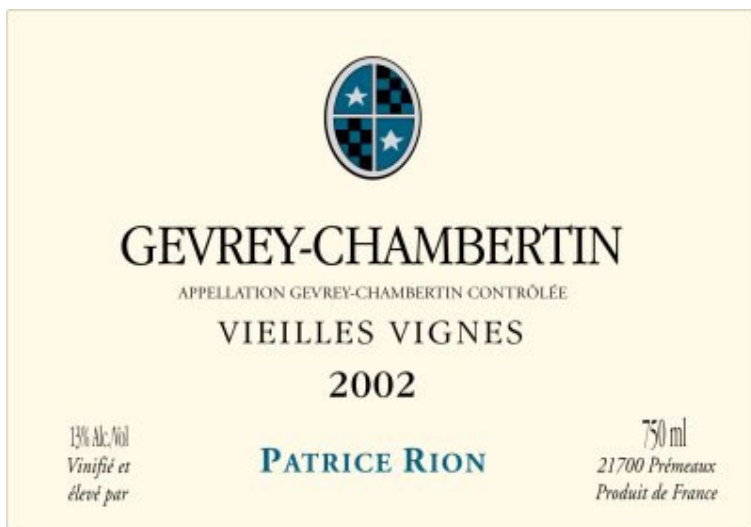


Patrice RION

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 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.

Cépage :	Pinot noir
Alcool :	13°
Nombre de caisses :	450
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	50% fûts neufs
Emplacement :	2/3 au nord de Gevrey-Chambertin et 1/3 au sud
Caractéristiques du vin :	Arômes puissants et intenses. Demande du temps pour s'ouvrir
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 10 ans.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec