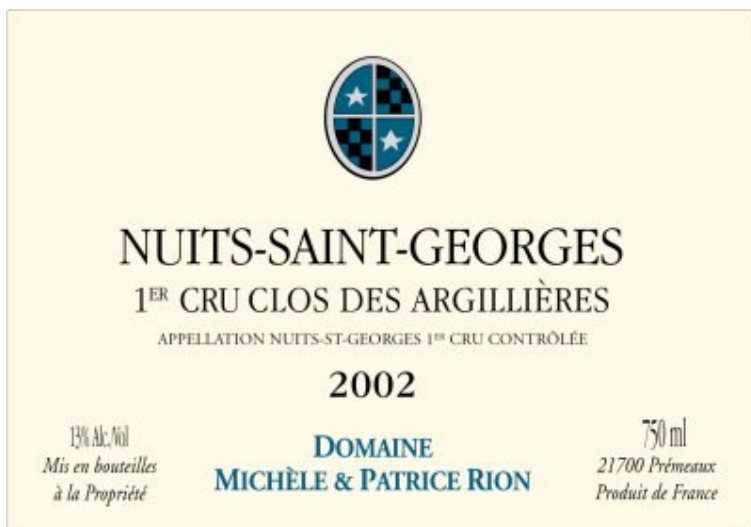


# Domaine Michèle & Patrice RION

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



Les NUITS-SAINT-GEORGES rouges ont presque toujours une couleur intense et sombre. Les arômes sont puissants et complexes: ils mêlent à la fois la cerise, le cassis, la fourrure, la truffe, et souvent les épices. Ils sont parmi les plus tanniques de la Bourgogne. L'harmonie tanin-rondeur en fait des vins corpulents et solides

**Cépage :** Pinot noir  
**Alcool :** 13°  
**Nombre de caisses :** 350  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Elevage :** 50% fûts neufs  
**Age des vignes :** 50 ans  
**Emplacement :** Dans le coteau, sur la commune de Prémieux-Prissey, au dessus du Domaine.

**Caractéristiques du vin :** Ce 1<sup>er</sup> Cru se caractérise davantage par sa finesse et son élégance que par sa puissance tannique. Il est reconnaissable par ses arômes de fruits et plus particulièrement de mûre et de cerise noire.  
Vin rond, souple, sa bonne persistance aromatique, ses tanins fondus et sa couleur soutenue en font un vin agréable jeune et apte à mûrir de nombreuses années.

**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 7 et 15 ans : bon potentiel de vieillissement.

**Accord et dégustation :** Servir vers 17°C  
S'accorde avec un filet de bœuf, sanglier ou chevreuil.