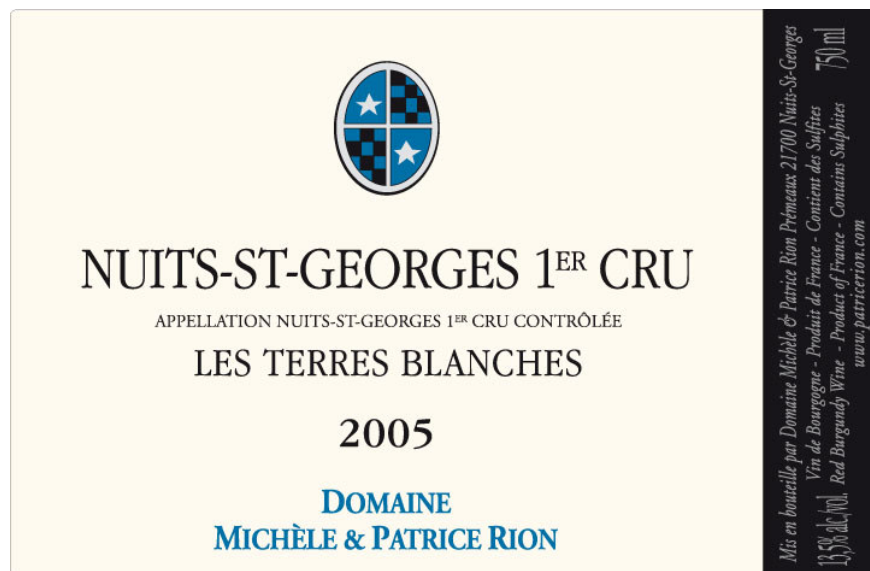


# Domaine Michèle & Patrice RION

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 : [contact@patricerion.com](mailto:contact@patricerion.com) - Web site : [www.patricerion.com](http://www.patricerion.com)



Nuits-Saint-Georges : on pense tout de suite à un vin rouge. En effet, les Nuits-Saint-Georges blancs sont rares. Les sols réservés au chardonnay et au pinot blanc sont limités à des zones géologiques particulières.

Traditionnellement, les vignerons de la Côte de Nuits utilisaient les pinots blancs.

Nous avons en propriété 1,3 ha de ce cru.

- Cépage :** 80 % Chardonnay et 20 % Pinot blanc  
**Alcool :** 13.5°  
**Nb de caisses :** 450  
**Sol :** Sol très caillouteux, donc très calcaire, avec une proportion importante d'argiles limono sableuse.
- Age des vignes :** 10 ans  
**Elevage :** 25 % fûts neufs de 350 litres  
**Emplacement :** Prémieux, dans le coteau orienté plein est.
- Caractéristiques du vin :** Comme dans tout Nuits-Saint-Georges, forte présence de fruits (ici notes citronnées, agrumes, clémentine), mais aussi belle minéralité due au sol caillouteux. Le chardonnay apporte la structure de fond et la minéralité ; le pinot blanc, le côté un peu plus « bonbon » et relève les arômes de chardonnay.
- Conseils et durée de conservation :** Endroit frais (idéalement 12°C). Le vin est à boire entre aujourd'hui et 5 ans. Dans sa jeunesse, les fruits s'expriment pleinement.
- Accord et dégustation :** Parfait avec crevettes, gambas et saint-jacques. Homard dans les grandes occasions.