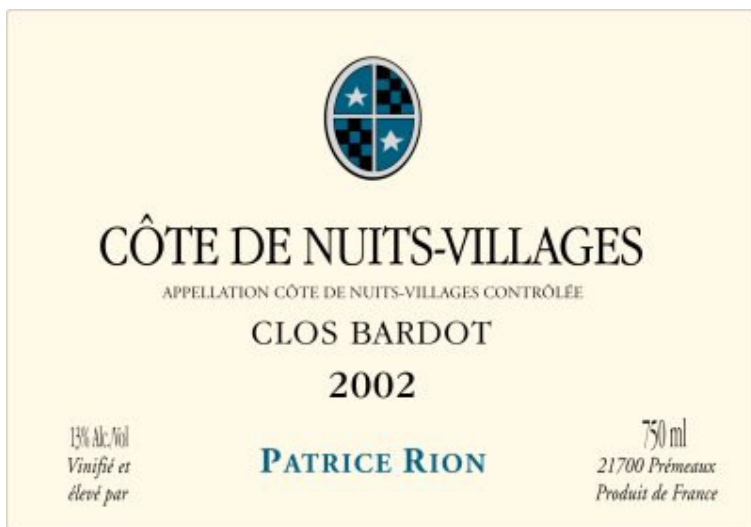


Patrice RION

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 - Web site : www.patricerion.com



La dispersion des différentes communes produisant le COTE DE NUITS-VILLAGES procure à cette appellation une certaine variété, allant de vins assez souples et gras dans le sud de la zone de production, jusqu'à des vins plus tanniques et de forte charpente dans le nord. Souvent bien colorés, ces vins présentent des arômes de fruits rouges et noirs, souvent de réglisse, presque toujours des arômes animaux

Cépage :	Pinot noir
Alcool :	13°
Nombre de caisses :	400
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	20% fûts neufs
Emplacement :	Commune de Comblanchien, au sud de la Côte de Nuits
Caractéristiques du vin :	Souvent bien coloré, ce vin présente des arômes de fruits rouges (cerise griotte), de réglisse. Cette appellation, plus persistante et plus élégante qu'un Bourgogne générique, est toutefois moins corsée qu'un Nuits-Saint-Georges.
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 5 et 8 ans.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec des plats en sauce assez riches ou avec des grillades.