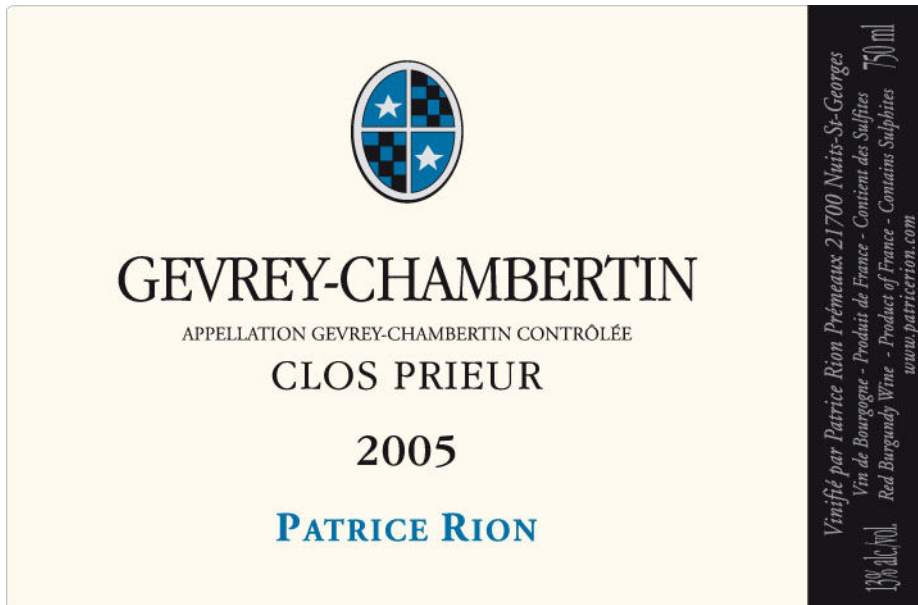


# Patrice RION

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 : [contact@patricerion.com](mailto:contact@patricerion.com) - 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.

**Cépage :** Pinot noir

**Alcool :** 13°

**Nombre de**

**caisses :**

**Sol :** Argilo-calcaire

**Elevage :** 50% fûts neufs

**Emplacement :** Cette vigne est placée à côté des premiers crus du même nom, au sud de Gevrey-Chambertin sur une pente douce et une terre plus légère.

**Caractéristiques du vin :** Vous trouverez là un Gevrey Chambertin très fin et très élégant. Bon équilibre tanins/acidité, texture soyeuse, bonne amplitude en bouche, beaucoup de cerises et de cassis. Persistance aromatique notable.

**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 10 ans.

**Accord et dégustation :** Servir vers 17°C. S'accorde avec une viande rouge ou un gibier.