

# 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)



## GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU CONTRÔLÉE

### LAVAUX SAINT JACQUES

2005

PATRICE RION

Vinifié par Patrice Rion Prémieux-Prissey 21700 Nuits-Saint-Georges  
Vin de Bourgogne - Produit de France - Contient des Sulfites  
Red Burgundy Wine - Product of France - Contains Sulphites  
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.

<b>Cépage :</b>	Pinot noir
<b>Alcool :</b>	13°
<b>Nombre de caisses :</b>	200
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Elevage :</b>	50% fûts neufs
<b>Age des vignes :</b>	50 ans
<b>Emplacement :</b>	Situation combe Lavaux. Exposition sud. Amplitude thermique importante entre le jour et la nuit.
<b>Caractéristiques du vin :</b>	Vin typique de Gevrey-Chambertin, avec un côté sauvage, garrigue, nature. Structure tannique serrée, complexe et couleur soutenue.
<b>Conseils et durée de conservation :</b>	Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. A conserver entre 8 et 15 ans.
<b>Accord et dégustation :</b>	Servir vers 17°C S'accorde avec une viande rouge ou un gibier.