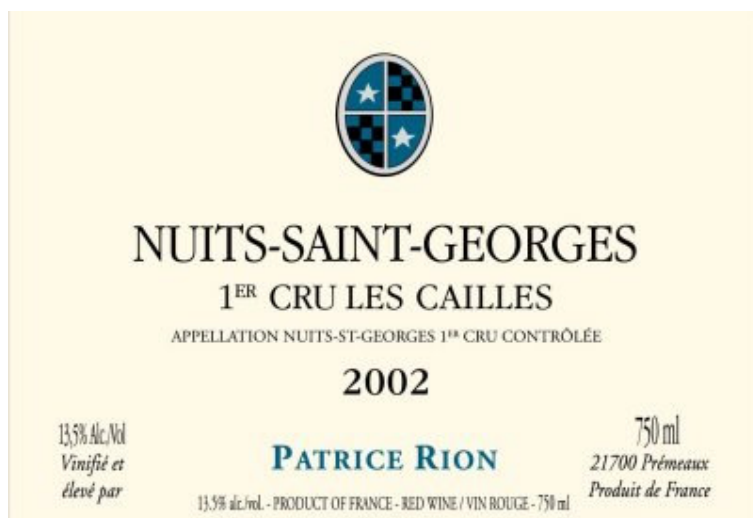


Patrice RION

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



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 :	13.5°
Nombre de caisses :	125
Sol :	Argilo-calcaire
Élevage :	50% fûts neufs
Emplacement :	Au sud de Nuits-Saint-Georges ; placés dans le prolongement des "Saint Georges"
Caractéristiques du vin :	Vin puissant, masculin, avec une robe très sombre/dense. On note une importante touche de fruits noirs.
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 : vin de longue garde.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec gibier, viande rouge, côte de bœuf.