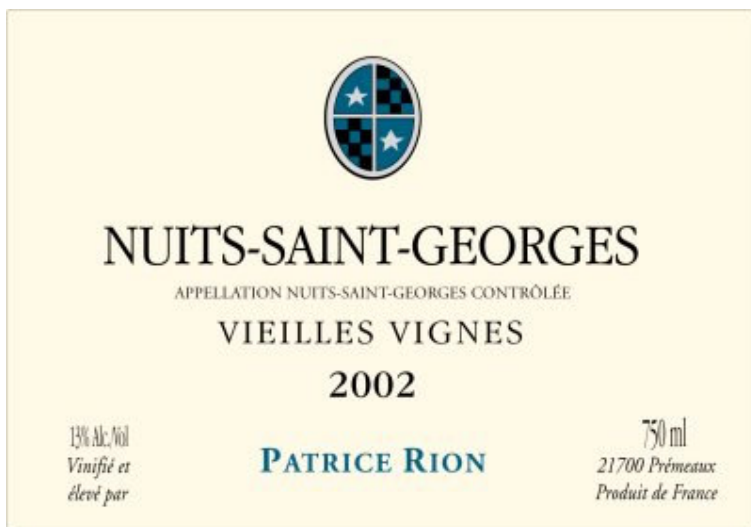


# Patrice RION

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](mailto:Patrice.Rion@wanadoo.fr) - Web site : [www.patricerion.com](http://www.patricerion.com)



Les NUIITS-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

<b>Cépage :</b>	Pinot noir
<b>Alcool :</b>	12.5°
<b>Nombre de caisses :</b>	450
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire / sablonneux
<b>Elevage :</b>	50% fûts neufs
<b>Emplacement :</b>	Coteau de Nuits-Saint-Georges
<b>Caractéristiques du vin :</b>	Sa couleur intense et sombre annonce des arômes puissants et complexes : ils mêlent à la fois la cerise, le cassis, la mûre, puis plus âgés, le cuir et la truffe. Plus fin que la moyenne des Nuits-Saint-Georges.
<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 4 et 8 ans.
<b>Accord et dégustation :</b>	Servir vers 17°C S'accorde avec toutes viandes en sauces ou viandes rôties.