



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

CORTON-CHARLEMAGNE

GRAND CRU

*Équilibre, concentration, complexité et longueur en bouche,
tout ce qui caractérise un grand cru.*



CÉPAGE

Chardonnay

CLIMAT

Sols calcaires sur des marnes très pauvres. Ce vignoble pentu est, pour moitié, exposé au Sud à mi-coteau sur la commune d'Aloxe Corton. Elle a été plantée pour l'essentiel en 1976. L'autre moitié, située à Pernand Vergelesses en haut de coteau orientée sud-ouest, a été plantée en 1948.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement manuelle. Les raisins sont pressés lentement afin de conserver leur intégrité et leur finesse aromatique. Après un léger débourbage, les moûts fermentent naturellement en fûts de chêne (dont 50% de bois neuf). Si le millésime le demande, les lies peuvent être remises en contact avec le vin par « bâtonnage » afin de continuer à l'enrichir. La fermentation malolactique se déroule de façon naturelle durant l'hiver. Les vins restent sur lie 11 à 13 mois avant d'être soutirés et assemblés. Après une légère filtration, la mise en bouteille est assurée par nos soins.

PROFIL GUSTATIF

Ce grand cru développe des arômes « mûrs » de fleurs blanches, fruits confits et quelques notes d'épices. La bouche est longue, ample, profonde et offre une finale fine et relativement fraîche, caractéristique de ce grand terroir. Avec le temps, il laisse exprimer son potentiel et sa complexité aromatique, avec des notes beurrées ou d'amandes grillées soutenues par une grande minéralité.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Il est sage de laisser ce grand vin s'épanouir au minimum 4 ou 5 ans en bouteille. Il saura alors accompagner une assiette de foie gras (frais mais aussi poêlé), une cassolette de noix de saint jacques ou encore de belles volailles aux morilles.

