



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Un pinot noir fruité et gourmand, à déguster sans attendre !



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Parcelles exposées à l'Est, situées en milieu de coteau sur différents sols argilo-calcaire plutôt pauvres. La majeure partie a été plantée entre 1971 et 1986.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement réalisée à la main. Les raisins sont transportés dans des petites caisses puis soigneusement triés à leur arrivée en cuverie. Ils sont ensuite entièrement égrappés et mis en cuve par gravité, afin de préserver leur intégrité. Après une macération pré-fermentaire de 5 à 6 jours à 10°C, la fermentation alcoolique s'enclenche naturellement à température régulée. Durant cette période, la dégustation quotidienne permet d'ajuster les interventions de remontage et de délestage aux particularités du millésime. Après deux semaines de cuvaison les vins sont logés en fûts de chêne pour une période de 8 à 10 mois. La fermentation malolactique s'y déroule naturellement au printemps. Après soutirage, les vins sont assemblés en cuve, légèrement filtrés et mis en bouteille par nos soins durant l'été suivant.

PROFIL GUSTATIF

Un pinot noir croquant ! Un nez fin, ouvert et très concentré en fruits rouges (souvent la framboise). La bouche est tendre, ronde et fraîche.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

C'est un vin « simple » que vous apprécierez dans sa jeunesse pour profiter de son fruit et de sa fraîcheur. Idéal pour accompagner un buffet froid à base de viande blanche, charcuterie, volaille, terrines...



WWW.DOMAINE-ROLLIN.COM
CONTACT@DOMAINE-ROLLIN.COM

21420 PERNAND VERGELESSES
TÉL. : 03 80 21 57 31