



# DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

## BOURGOGNE

### ALIGOTÉ

*Un bel équilibre entre rondeur et de fraîcheur.*



#### CÉPAGE

Aligoté

#### CLIMAT

Les parcelles sont situées sur le versant Nord Ouest de la colline de Corton. Le sol très pauvre est constitué de calcaires marneux avec des argiles. La moitié du vignoble à plus de 50 ans.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange réalisée à la main pour l'essentiel de la cuvée. Les raisins sont pressés lentement afin de conserver toute leur finesse aromatique. Après un léger débourbage, les moûts fermentent en cuve, sans levurage à température contrôlée. La fermentation malolactique se déroule durant l'hiver de façon naturelle. Le vin reste ensuite sur lie jusqu'au printemps avant d'être soutiré et assemblé. Après une légère filtration, la mise en bouteille est assurée par nos soins.

#### PROFIL GUSTATIF

C'est un vin net et franc. Il développe un fruit frais et élégant soutenu par une belle vivacité. La bouche offre un plaisir immédiat avec ses notes de fleurs blanches.

#### HARMONIE GASTRONOMIQUE

Sa finesse et sa fraîcheur en font un joli vin d'apéritif que l'on peut accompagner de quelques gougères. Idéal en accompagnement de plats simples (salades, terrines de poissons, jambon persillés...)

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



21420 PERNAND VERGELESSES  
TÉL. : 03 80 21 57 31