



# DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

*Tout le fruit et la nervosité du chardonnay,  
un plaisir immédiat !*



### CÉPAGE

Chardonnay

### CLIMAT

Parcelles exposées à l'Est, situées en milieu de coteau sur différents sols argilo-calcaire plutôt pauvres. La majeure partie a été plantée au début des années 2000.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sur ces terroirs « tardifs », la vendange peut être mécanique ou manuelle selon les conditions du millésime. Les raisins sont pressés lentement afin de conserver toute leur complexité aromatique. Après un léger débourage, les moûts fermentent naturellement en tonneaux de chêne de 400 litres. Pour cette cuvée nous n'utilisons pas de bois neuf. La fermentation malolactique se déroule de façon naturelle durant l'hiver. 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

Ce bel assemblage donne un vin très fruité et frais ou se fondent des notes de pêche et autres fruits à chair blanche. La matière et la finesse de la bouche sont soutenues par une minéralité « rafraîchissante ».

### HARMONIE GASTRONOMIQUE

Si sa fraîcheur lui permet d'accompagner poissons grillés et crustacés, nous vous le recommandons à l'apéritif ; afin d'éveiller vos papilles...



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

21420 PERNAND VERGELESSES  
TÉL. : 03 80 21 57 31