



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU SOUS FRÉTILLE

Toute la concentration et l'élégance que l'on attend d'un 1^{er} Cru..



CÉPAGE

Chardonnay

CLIMAT

Coteau pentu surplombant le village, exposé au Sud. Terroir composé d'un sol argilo-calcaire peu profond avec beaucoup de cailloux et d'un sous-sol calcaire marneux. L'essentiel du vignoble y a été planté à la fin des années 1980.

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 débourage, les moûts fermentent naturellement en fûts de chêne (dont 30% 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 1^{er} cru développe un nez à la fois riche, généreux et complexe. En bouche, des arômes de pêches blanches, quelques notes « exotiques » lui donnent un bel équilibre de puissance et de finesse. Un fort potentiel pour ce terroir.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Dans l'idéal, laissez lui au moins deux ans pour s'épanouir. Il accompagnera alors à merveille des viandes blanches en sauce, des poissons en papillotes au curry ou des gambas poêlées.



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

21420 PERNAND VERGELESSES
TÉL. : 03 80 21 57 31