



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES

LES CLOUX

Une belle expression de la complexité et de la minéralité de Pernand Vergelesses, digne d'un 1^{er} Cru.



CÉPAGE

Chardonnay

CLIMAT

Très beau coteau exposé Sud-Est à plus de 350 mètres d'altitude. Situé dans une combe abritée des vents dominants, ce terroir est toujours plus chaud en été, d'où la richesse de ses vins.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est réalisée à la main pour l'essentiel de la cuvée. 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 20% 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 10 à 12 mois avant d'être soutirés et assemblés. Après une légère filtration, la mise en bouteille est assurée par nos soins.

PROFIL GUSTATIF

Un bouquet très concentré pour cette cuvée de « village », avec des arômes de fruits frais et quelques notes exotiques. La minéralité et la richesse produites sur ce terroir apportent en bouche équilibre et rondeur.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin s'accommodera parfaitement avec une entrée fine et rafraîchissante tel qu'une terrine de chèvre ou de poissons blancs, des gambas. Bel accord possible également avec des fromages à pâtes persillées.



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

21420 PERNAND VERGELESSES
TÉL. : 03 80 21 57 31