



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

CHOREY-LÈS-BEAUNE

Un terroir qui donne des vins frais et charnus.



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Cette appellation prend place dans la continuité des terroirs d'Aloxe Corton et Savigny les Beaune. Le sous-sol y est drainant, assez caillouteux. Le sol argilo-calcaire est léger. Cette parcelle à été plantée en 1982.

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 pigeage et de remontage aux particularités du millésime. Après deux à trois semaines de cuvaison les vins sont logés en fûts de chêne pour une période de 12 mois. La fermentation malolactique s'y déroule naturellement au printemps. Après soutirage, les vins sont assemblés en cuve jusqu'à la mise en bouteille assurée par nos soins durant l'hiver suivant, sans collage ni filtration.

PROFIL GUSTATIF

Un vin au joli nez de petits fruits rouges, légèrement épicé. La bouche est ronde, bien charpentée et offre d'agréables tannins.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

De par sa rondeur, c'est un vin facile à accommoder avec des mets très différents. Il s'accordera aussi bien à la charcuterie qu'aux volailles rôties, au bœuf bouilli qu'aux abats cuisinés...

