



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES

Un agréable concentré de fruits rouges.



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Cette cuvée est issue de différents secteurs de l'appellation. Deux tiers des parcelles sont situées à mi-coteaux, exposées principalement à l'Est, sur des sols argilo-calcaires peu profonds. Le tiers restant provient de parcelles situées à l'entrée du village, exposées au Sud, sur des sols un peu plus profonds et plus argileux, plus « chauds ». L'essentiel de ce vignobles a été planté au milieu des années 1980.

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 délestage 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

Le nez de ce vin explose d'arômes de fruits rouges et noirs frais. La bouche est ample et concentrée, soutenue par des tanins souples et une minéralité rafraîchissante.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Un vin agréable et facile à accommoder par son côté fruité avec un gigot d'agneau, un rôti de veau, des brochettes de bœufs... ou bien encore un beau plateau de fromages à pâtes pressées !

