



# DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

### AUX GRANDS LIARDS

*Un vin profond aux tanins subtils, associés à un joli fruit.*



#### CÉPAGE

Pinot noir

#### CLIMAT

Terroir situé au pied des plus prestigieux premiers crus de l'appellation. Le sol y est plutôt argileux, peu profond. Une roche calcaire assez friable est présente à quelques dizaines de centimètres. Il figure parmi les meilleurs climats de « village » de Savigny les Beaune. La parcelle à été plantée en 1947 (2/3) et 2010 (1/3)

#### 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 (dont 20% de fûts neufs) pour une période de 12 à 14 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

Ce pinot noir développe un nez profond, fin, déjà très ouvert, où dominant des arômes de fruits noirs. La bouche ne manque pas de densité ; l'attaque est ronde et gourmande, les tanins sont robustes et bien fondus. Cet équilibre laisse apparaître une puissance et une richesse plus commune à nos 1<sup>er</sup> crus qu'à nos villages...

#### HARMONIE GASTRONOMIQUE

Laissez lui deux à trois ans de bouteille pour « mûrir ». Il se mariera alors très bien avec les viandes rouges travaillées, les plats épicés. Avec quelques années supplémentaires, il saura accompagner un plateau de fromages affinés.

